This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

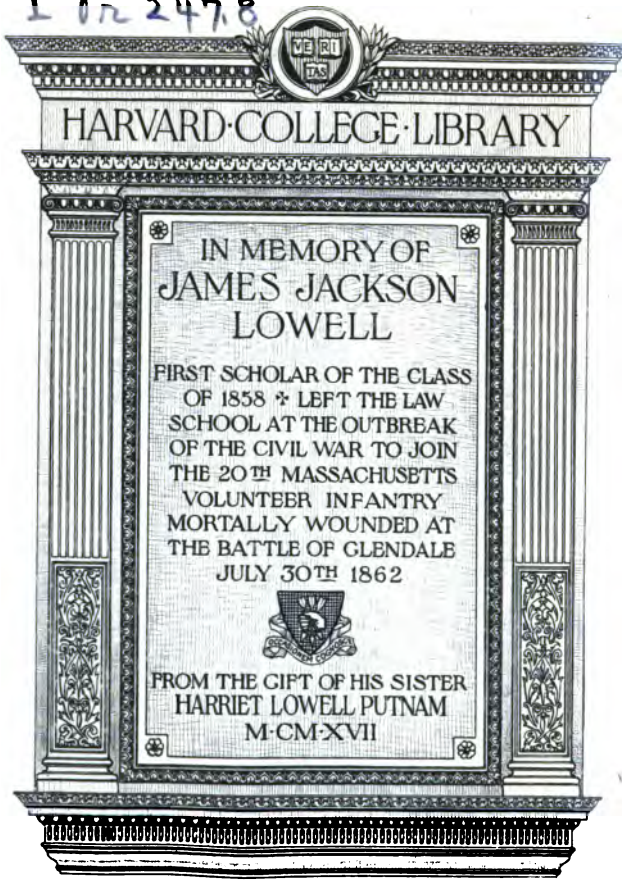
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

WIDENER LIBRARY
HX K2MG 0

PF Fr 2478


VE RI TAS
HARVARD·COLLEGE·LIBRARY
IN MEMORY OF
JAMES JACKSON
LOWELL
FIRST SCHOLAR OF THE CLASS OF 1858 ✣ LEFT THE LAW SCHOOL AT THE OUTBREAK OF THE CIVIL WAR TO JOIN THE 20TH MASSACHUSETTS VOLUNTEER INFANTRY MORTALLY WOUNDED AT THE BATTLE OF GLENDALE JULY 30TH 1862
FROM THE GIFT OF HIS SISTER
HARRIET LOWELL PUTNAM
M·CM·XVII

PFr 24

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Diners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

TOME SIXIÈME.

Second trimestre de 1807. — Avril.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui desirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port*, *avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

chez CAPELLE et RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

OUVRAGES NOUVEAUX

qui paraissent chez MM. Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

Manuel épistolaire à l'usage de la jeunesse, *ou* Instructions générales et particulières sur les divers genres de correspondance, suivies d'exemples puisés dans nos meilleurs écrivains; par L. Philipon de la Madelaine. 1 très-gros vol. in-12; *troisième édition*, augmentée considérablement. 2 f. 50 c.

On ne peut mieux faire l'éloge de ce livre qu'en annonçant une nouvelle édition, et en citant la lettre que le Conseiller d'Etat chargé de la direction et de la surveillance de l'instruction publique écrivit à l'auteur, lorsque la première édition de cet ouvrage parut, le 14 ventôse an 12.

A M. Philipon-de-la-Madelaine, homme de lettres.

Je m'empresse de vous annoncer, monsieur, que votre *Manuel épistolaire* fait partie des 150 volumes qui doivent composer la Bibliothèque d'un lycée. Cet ouvrage, aussi utile qu'agréable, est un véritable présent fait à la jeunesse de nos écoles, et je vous remercie de m'avoir mis à même d'en recommander l'usage. J'ai l'honneur de vous saluer.

Signé Fourcroy.

Almanach du Commerce de Paris, des départemens de l'Empire français, et des principales villes du monde. Par J. De la Tynna, *membre de la Société d'Encouragement pour l'Industrie nationale. Pour l'année* 1807. Un gros volume in-8°, très-grande justification, caractère petit-texte. Prix, 8 f. broché pour Paris, et 10 francs 70 cent. franc de port par la poste pour les départemens. A Paris, chez MM. *De la Tynna*, actuellement *seul* propriétaire-rédacteur, rue J.-J. Rousseau, n°. 7;

PFr 247.8

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES.

Marigny del. et sculp.

Cléopâtre, friande de Belle,
Parmi les jeux tenait sa Cour:
Jeunes beautés, servez comme elle
Le Dieu des festins et l'Amour.

Par M. Ph. de Lamadelaine.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine, etc., etc., etc.*

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Second Trimestre de 1807. — Avril.

PARIS,
CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.
1807.

HARVARD COLLEGE
Mar. 4, 1924
LIBRARY
J. J. Lowell fd

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS D'AVRIL.

A MOMUS PÈRE-LA-JOIE.

Nous respirons des entraves du Carême, et le mois d'Avril, trop souvent assujetti aux lois rigoureuses du jeûne, naît cette année libre d'entraves et de privations.

Il est vrai que tout n'est pas profit dans cet arrangement, et que le plaisir de *se décarêmer* vaut bien qu'on l'achète par quelques jours d'abstinence.

Un vieux proverbe, fondé comme la plupart des proverbes sur l'*expérience des siècles*, dit :

Qu'entre Pâque et la Pentecôte
On fait son dessert d'une croûte.

Mais enfin le dessert ne fait pas le dîner ; et M. Apert a ravi aux serres de l'hiver des fruits et des légumes qui ne le cèdent point aux végétaux les plus savoureux que l'été voit éclore. Les confitures et les fruits secs, les pêches à l'eau-de-vie et les conserves seraient des dédommagemens assez doux de ce que nous ôte la saison, si d'ailleurs nous éprouvions de plus grandes privations ; mais la vallée n'est pas encore dépeuplée de volailles ; la halle et les boucheries ne sont point épuisées ; les magasins de comestibles ne sont pas moins parés qu'à

l'ordinaire; les poissons, tout le long de nos côtes, montent en voiture pour venir dans la capitale; le gibier le plus sauvage vient toujours s'y civiliser, et déjà les primeurs défient la bourse du gastrologue. Qu'avons-nous donc perdu? Rien sans doute qui puisse alarmer l'appétit; quel que soit l'essor de ce principal moteur de la vie, la nature sera toujours plus féconde qu'il ne sera dévorant; et l'art rendra toujours les trésors de la cuisine innombrables et inépuisables en variétés d'assaisonnement.

Ne nous plaignons donc point si en Avril il nous manque quelques fruits d'automne et quelques plantes printanières. Nous ne sommes sevrés d'aucunes saveurs essentielles; le tems du fret et des amours n'est pas encore venu; ce n'est donc pas entre Pâques et la Pentecôte qu'il faut se réduire à la *croûte*. Dussions-nous restreindre nos jouissances gastrologiques, nous ne manquerons jamais de consolations; et ce qui sera retranché sur les mets, tournera au

profit de la bouteille. De quoi ne console pas le bienfaisant Bacchus!

. . . . Spem reducit mentibus anxiis
Viresque, et addit cornua pauperi.
Hor., ode 21, liv. 3.

Une remarque qui n'a pu échapper à notre dévotion dans ce tems un peu ingrat, il faut l'avouer, pour les estomacs friands du régime végétal, c'est que le calendrier ne fournit pas dans tout le mois un seul patron à la gourmandise; de sorte que nous n'avons su à quel saint nous vouer.

Cependant, bien résolus à opposer toujours l'égide d'une divinité respectable aux détracteurs que nous suscite la mauvaise digestion de quelque affamé, qui ne conçoit pas qu'on assiste à un bon repas sans en abuser, nous avons cherché un protecteur qui nous rassurât à la fois contre l'insensibilité de la saison et la susceptibilité de nos ennemis.

Les saints personnages qui nous manquent en cette extrémité nous

pardonneront un peu d'idolâtrie. N'y en a-t-il pas dans toutes nos affections? Nous ne pouvions pas prendre pour patrons des martyrs et des jeûneurs. Ceux à qui nous aurions offert nos hommages ont choisi des tems moins stériles en bonne chère.

C'est donc sans superstition que nous dédions le mois d'Avril à Momus, le président honoraire de nos banquets, l'inspirateur de nos convives, l'inspecteur général de notre cuisine; à Momus, qui, ainsi que le mois d'Avril, ouvre le sein de la terre aux émanations du printems, ouvre nos cœurs à la joie, nos bouches à la franchise, et nos bouteilles au Champagne-mousseux: nous trouverons bien, s'il le faut, quelque analogie entre le verbe *aperire*, racine du mois *aprilis*, et l'influence du dieu réjouissant du *rire*, qui déride nos fronts et excite nos appétits, de même que le soleil d'Avril déride la nature et ranime la face du monde.

GASTERMANN.

A NOS DÉTRACTEURS,

OU

SUITE DE LA CUISINE DES ANCIENS.

. . . . . *Siculæ dapes*
Dulcem elaborabunt saporem.

HORACE.

Nous avons eu occasion de faire quelques excursions dans l'antiquité gourmande; * mais à peine avons-nous exploité quelques filons de cette mine inépuisable, qu'il nous est revenu que des détracteurs de la bonne chère, des censeurs dénués d'idées libérales et

(*) Voyez les différens Cahiers de ce Journal, année 1866.

de facultés digestives, doués d'un appétit étroit et d'un estomac sans capacité, prétendaient que la cuisine était un sujet borné, sans intérêt et sans fertilité.

Il appartient à la Société Epicurienne de réfuter cette hérésie blasphématoire : elle charge l'un de ses membres d'y répondre, non pas à la manière des controversistes, par des argumens pédantesques, mais par des faits historiques et des autorités matérielles.

C'est une *histoire* de la gourmandise que nous nous proposons d'écrire. Avant de commencer cette tâche honorable, nous devons à la vérité de déclarer, à l'exemple de *Tacite*, que nous n'avons pas dîné chez ceux dont nous dirons les exploits; que nous n'avons point reçu de ceux que nous flétrirons d'invitation perfide *à la fortune du pot*; que nous ne sommes pas sujets aux indigestions, quoique nous n'ayions pas les viscères d'un Milon de Crotone; qu'en-

fin nous avons des amis sobres dont nous tolérons les défauts.

Nous espérons donc n'être point suspects de prévention ou de prédilection dans nos jugemens, et nous nous sentons pour nos fonctions, qu'un philosophe nomme *sacerdotales*, toute l'impartialité convenable à un historien qui écrirait les vies des princes patagons.

Nous commencerons, comme il convient, par l'antiquité, et nous achèverons les esquisses que nous n'avons qu'ébauchées.

Nous n'avons en effet donné qu'un aperçu bien fugitif à ceux qui prétendent qu'il ne nous reste rien à dire. Que serait-ce si, remontant à travers les âges de barbarie jusqu'à l'âge d'or, nous avions montré les profusions incroyables de nos ancêtres? Un Ariamnus, seigneur Gaulois, traita pendant une année entière sur les grandes routes tous les voyageurs toutes les armées que tentait sa magnificence. Des tables abondantes, dit Athénée,

étaient servies le long des fossés et des haies ; leur nombre et leur somptuosité sont à peine concevables. Le repas que César donna au peuple romain n'est qu'un dîner de famille en comparaison, quoiqu'il y eût cent mille convives, autant d'esclaves pour le service, et qu'on distribuât au dessert six cents sesterces par tête.

Que sera-ce si, commençant par la gourmandise d'Eve, qui vendit sa postérité pour une pomme, nous décrivons les premiers raffinemens de la cuisine bornée à traire les vaches, à pétrir le grain broyé, puis à assaisonner quelques légumes avec du sel ou du miel, grossiers précurseurs des épices et du sucre? Nous verrons la chasse satisfaire aux premiers desirs de la chair, dont la crudité réclamera bientôt le feu épuratif. La rareté du gibier fit sacrifier des victimes plus paisibles : le mouton, le bœuf et le cochon se métamorphosèrent en rôtis ou en bouillis ; enfin les oiseaux, les poissons, les coquillages, tout y passa ;

et, non content des productions animales et végétales, l'homme fouilla le sein de Cybèle pour tourner en substances alimentaires jusqu'aux minéraux.

La marche progressive de l'art suivra celle des découvertes, jusqu'à ce qu'enfin la nature entière paie tribut au cuisinier. Cette époque est celle de la gloire des nations. Alors la gourmandise cesse d'être un besoin grossier, et ses raffinemens sont des inspirations du génie.

Les Asiatiques, qui furent les premiers civilisés, furent les premiers qu'illustra la gourmandise. Les cuisiniers de Perse étaient autant recherchés que le sont les cuisiniers français dans l'univers gourmand. A la suite des Xercès et des Darius marchaient des légions d'officiers de bouche. Les Grecs, qui détruisirent un si bel ordre de choses, étaient alors les vrais barbares; et si le souverain de tant de cuisiniers eût eu plus de ressources dans l'imagination, quel parti

son génie militaire n'eût-il pas tiré dans sa détresse de cinquante ou cent mille chefs, aides-cuisiniers, marmitons, écuyers-tranchans, proviseurs et maîtres-d'hôtels, tous armés de glaives affilés, et observant une discipline telle que jamais le roi de Macédoine n'en établit une pareille dans ses phalanges?

Du moins les Grecs recurent-ils en ceci la loi des vaincus. En vain la sobriété spartiate lutta contre la gourmandise orientale; toute la Grèce eut des cuisiniers; et les Lacédémoniens, qui étaient les moines de ce tems-là, finirent, comme ceux du nôtre, par être les plus gourmands de toute la république.

Rome fit comme Athènes quand elle la subjugua; elle se soumit à ses cuisiniers, et renchérit même sur eux. Les Thimbrou, les Actidès, les Philoxène pâlirent devant Apicius, Esope et Lucullus.

Chacun de ces grands hommes mérite un chapitre à part; nous le leur

consacrerons. Alors, dit Tite-Live, *la gourmandise, méprisée par nos idiots ancêtres, fut en honneur; et ce qui n'avait été qu'un vil métier devint une science qui se perfectionna encore par la suite.* (1) Ce fut en effet le premier pas que fit cette reine sauvage du monde vers la politesse des mœurs; et Rome, qui a perdu son empire, ses lois, son peuple même, a conservé ses cuisiniers habiles et ses tables somptueuses, tant il est vrai....

C'est aux Romains qu'on doit l'usage de multiplier les services. Les tables se succédaient auparavant en *ambigus*. Philon en compta jusqu'à sept dans un repas. Ce sont eux aussi qui inventèrent les noms d'écuyers-tran-

(1) *Tunc coquus vilissimum antiquis mancipium, æstimatione et usu in pretio esse, et quod ministerium fuerat, ars haberi capta; vix tamen illa quæ tum conspiciebantur semina erant futuræ luxuriæ.*

TITE-LIVE, liv. XXXIX.

chans, maîtres-d'hôtels, etc. Alors on savait encourager le mérite : un talent se payait quatre *talens*, c'est à dire 19,000 francs. On sait que Marc-Antoine paya d'une ville et de son territoire le repas que fit son cuisinier pour Cléopâtre. (1)

La magnificence vraiment antique de Marc-Antoine n'approchait pourtant pas du luxe des rois d'Asie. Une province entière payait en tribut le gibier nécessaire à la table du grand roi ; une autre fournissait le bœuf ; une

(1) Qui ne connaît les profusions et les charmes de cette reine illustre, qui d'un trait avala une perle d'un prix inestimable ? qui n'aime à se rappeler cette belle Gourmande que l'on prenait tour à tour pour Vénus voguant sur les eaux du Nil, entourée des Grâces et des Amours ; ou pour Erigone, entourée de Bacchantes, provoquant au combat le galant Triumvir ?... Cléopâtre est une des héroïnes de la Gourmandise, et nous lui devions l'hommage que nous nous plaisons à lui rendre aujourd'hui dans le frontispice de ce Cahier.

*

troisième le mouton. Celle dont le golfe Persique baignait les côtes, approvisionnait le garde-manger en poissons, et la plus fertile des satrapies contribuait pour le maïs, le bled ou le riz; de sorte que la table du prince offrait tous les jours la *statistique* complette de son empire, et il jugeait avec perspicacité de la prospérité de ses sujets par l'abondance de son dîner; méthode très-sûre, puisqu'elle est toujours en usage.

Quelle vaste matière s'offre à notre imagination! Nous aurons à traiter des repas des hébreux, des chinois, des indiens, des américains sauvages ou civilisés, des anciens et des modernes. Ces derniers ont même leur antiquité; et, parmi les Européens, Danois, Lapons, Anglais, Allemands, tous ont travaillé depuis des siècles à perfectionner l'art gastronomique. Nous verrons l'histoire de la cuisine s'allier partout au développement de la politique, des belles-lettres et de la civilisation.

Nous serons obligés de diviser cet immense travail par époques et par peuples. Tous les élémens, tous les êtres animés ou inanimés sont tributaires de la table; reptiles, oiseaux, bipèdes, quadrupèdes, poissons de mer et de rivière, herbivores ou carnassiers, gibier habitans des airs ou des forêts; végétaux, plantes ou racines, minéraux même, tout est soumis à la gastrologie.

Afin de prévenir les objections de la malveillance, nous ferons connaître à nos lecteurs les nombreux ouvrages dictés par le génie de la gourmandise; et nous espérons que mille autorités respectables imposeront silence à ceux que nos raisons n'auraient pas persuadés.

GASTERMANN.

RECETTES ALIMENTAIRES.

DES POISSONS D'EAU DOUCE.

Les nombreux habitans du royaume de Neptune sont en possession des premières dignités dans la République gourmande. Le turbot africain, prince admis sur les tables royales, le saumon à la chair ferme et colorée, la raie hérissée de boucles aiguës, comme d'une cuirasse guerrière, jouissent depuis vingt siècles d'une suprématie acquise par la persuasion, et fondée sur l'expérience des plus savans dégustateurs.

Cependant le crédit des enfans écaillés d'Amphytrite n'est pas exclusif à la cour d'Epicure, et l'éclat des grands noms cède souvent, à nos yeux, aux modestes regards de la Naïade paisible qui préside aux rivières poissonneuses, aux fleuves et aux étangs.

Par-delà les vastes limites de l'immense empire, où roulent pêle-mêle le hareng et la ba-

leine, l'huître et la sole, la truite saumonée et l'esturgeon, vivent dans le silence et la retraite de petites peuplades ignorées du navigateur. Le saumon et la truite marine, voyageurs curieux, font quelque alliance avec ces peuples muets, et ne s'en trouvent pas plus mauvais; mais s'ils remontent par fois les grands fleuves que la mer reçoit dans son sein, ils entrent rarement dans les petites rivières auxquelles ces fleuves doivent leur grandeur; et jamais leur courage ne les conduisit dans ces étangs *impénétrables* que traverse un seul ruisseau retenu par une digue de quelques pieds de hauteur...

Parmi les notables poissons d'eau douce on distingue le brochet, la carpe et l'anguille. Le brochet, tyran dévorateur, s'engraisse, il est vrai, de la chair des autres poissons qui vivent sous sa domination; mais sa cruauté n'empêche pas qu'il n'ait une grande douceur dans les manières, et qu'il ne soit toujours cité par ses amis pour être *bienfaisant*, *agréable* et *bon*.

Le *brochet* n'habite que les étangs, les lacs et les grandes rivières; il est remarquable par sa tête longue, aplatie, dans sa partie antérieure, depuis les yeux jusqu'au bout du bec, de forme carrée, et percée d'environ douze petits trous, et par la mâchoire inférieure beau-

coup plus longue que la supérieure, et armée de dents aiguës.

La chair du brochet est blanche, ferme, et se divise par feuillets : on en rencontre quelquefois dont la grosse arête et une partie de la chair sont d'une couleur verte; ceux-là sont plus estimés. On préfère à Paris ceux que l'on prend dans la Seine.

Ce poisson vit très-long-tems. Nous citons pour preuve celui que l'empereur Frédéric II jeta dans un étang, avec un anneau d'airain passé dans les opuscules de ses ouïes, portant une inscription grecque, et que l'on retrouva bien portant deux cent soixante-deux ans après.

La *carpe*, mère féconde et vivace, remplit en quelques années les lieux qu'elle habite de son innombrable famille, et par elle un lac immense deviendrait bientôt aussi populeux qu'un vivier, si le brochet ambitieux ne sacrifiait pas tout ce fretin surabondant à son honneur et à sa gloire.

La carpe a quatre barbillons à la mâchoire d'en haut, deux de chaque côté, la gueule ronde lorsqu'elle est ouverte, les lignes latérales assez droites, la prunelle ronde et bleue, l'iris argenté et nué de jaune doré. Quant à la structure merveilleuse de ses ouïes et de plu-

sieurs autres parties, tant intérieures qu'extérieures, elles sont communes avec presque tous les autres poissons. La couleur du corps varie beaucoup : l'âge peut y influer ; mais on en connaît de bleuâtres, de verdâtres, de brunes, de jaunes, de rouges, d'autres comme dorées, enfin d'autres qui sont blanches et dépourvues d'écailles, sans doute par vieillesse.

Comme les brochets, les plus grosses carpes sont les plus estimées. Celles du Rhin, de la Loire et du Rhône jouissent d'une haute considération à Paris, et les carpes de Seine se contentent de prétendre le pas sur elles.

Les carpes d'étang sont généralement plus saines et plus grasses; mais il faut ordinairement leur faire dégorger la bourbe rustique qu'elles rapportent de leurs marais. Cependant il est des étangs dont l'étendue et la limpidité rendent cette précaution inutile : ceux de la Lorraine allemande ont ce bel avantage, ainsi que tous les pays sabloneux où l'on parvient à composer de ces petits lacs. La chair de la carpe, désagréable par le grand nombre d'arêtes qu'elle contient, (1) est ordinairement

(1) *Duverney* l'aîné, et *Petit*, médecin, ont cependant donné dans les Mémoires de l'Académie, année 1733, page 197, les observations anatomiques et physiques qu'ils ont faites sur ce poisson.

blanche; mais on en pêche dans quelques rivières qui, malgré que l'extérieur soit en tout semblable aux autres, ont la chair rougeâtre et feuilletée comme celle du saumon, ce qui les a fait nommer *carpes saumonées*.

L'*anguille*, qui sous la figure du serpent cache l'ame la plus douce et le venin le plus succulent, tient un rang distingué sur les tables les plus opulentes. Les anguilles qui ont le ventre blanc et argenté sont les meilleures. On aime beaucoup à Paris celles que l'on pêche dans la Marne; aussi leur fait-on l'honneur de les laisser entières, et de les manger à *la tartare*.

C'est ordinairement vers la fin de mars que l'on fait la pêche des étangs, parce qu'à cette époque le brochet, la carpe, l'anguille, la tanche, la truite, la perche, la lotte, la lamproie, etc., sont le plus en abondance.

Quand on veut avoir de gros poissons on ne pêche les étangs que de trois en trois ans, ou de quatre en quatre ans, ou plus. On les vide; et sur la bourbe épuisée d'eau se débattent amoncelés les habitans de toute espèce à qui l'élément a manqué. On les choisit à la main, et le fretin se réserve soigneusement pour une autre moisson, qui offre ordinairement un pro-

duit réglé comme une coupe de bois, si l'on a soin d'en écarter les voleurs et les brochets.

Le tems de l'abondance du poisson doit être nécessairement celui des matelotes; mais celles pour lesquelles on n'emploie que des poissons de rivière sont toujours préférables, attendu que le poisson des étangs a presque toujours un goût de vase difficile à surmonter.

Nous allons donner deux recettes pour préparer honorablement l'anguille et la carpe.

Anguille à la Tartare.

Lorsque l'anguille est dépouillée et vidée il faut la rouler en forme de cerceau, et la fixer avec de petits atelets, afin qu'elle se tienne bien ronde. Mettez-la ensuite dans une casserole avec du sel, du poivre, une feuille de laurier, du thym, un bouquet de persil et de ciboules; mouillez-la avec du vin blanc, et mettez-la sur le feu; lorsqu'elle sera cuite laissez-la refroidir dans son assaisonnement, afin qu'elle en prenne le goût. Quelque tems après égouttez-la, et lorsqu'elle sera bien égouttée vous la tremperez dans un peu de beurre, vous la panerez légèrement avec de la mie de pain bien fine: cela fait, cassez deux ou trois œufs,

assaisonnez-les de sel et de poivre; battez-les comme pour une omelette; trempez votre anguille là-dedans; panez-la de nouveau; faites-lui prendre couleur ou sur le gril ou sous le four de campagne, et servez-la avec une bonne rémolade.

Si vous voulez donner plus de goût à la cuisson, mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; joignez-y des carottes coupées en tranches, des oignons coupés de même, du persil, du laurier, du thym, deux clous de girofle; passez bien cet assaisonnement, mouillez-le avec du vin blanc; mêlez-y du sel, du poivre; faites bouillir le tout une demi-heure; passez-le dans un tamis de soie sur l'anguille; mettez-la ensuite mijoter une heure au four ou sous le fourneau, et servez.

Carpe au bleu.

Videz votre carpe, et faites-y le moins d'ouverture que vous pourrez; ficelez-lui la tête, et mettez-la ensuite dans une poissonnière proportionnée à sa grosseur; faites bouillir une demi-bouteille de vinaigre, versez-le tout bouillant sur votre carpe; mouillez-la ensuite avec du vin rouge, en observant d'en mettre assez

pour que la carpe baigne bien à l'aise ; mettez trois gros oignons coupés en tranches, deux carottes, du persil, de la ciboule, deux ou trois feuilles de laurier, une petite branche de thym, trois clous de girofle, du sel et du poivre; après cela mettez votre poissonnière sur le fourneau ; faites mijoter environ une heure (plus ou moins, selon la grosseur de votre carpe;) ôtez-la du feu, laissez-la refroidir dans son assaisonnement ; dressez-la sur un plat avec une serviette dessous, et servez.

G., C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

RÉFLEXION GOURMANDE.

La Gourmandise, suivant Diogène, est la sœur ou la mère de l'Ivrognerie, et la fille de la Luxure : c'est apparemment pour cela que ce philosophe donna un soufflet au pédagogue d'un

jeune homme qui mangeait trop gloutonnement devant lui.

Parlant un jour des peines de l'enfer,
Un bon curé disait en pleine chaire
Que tout pécheur serait de Lucifer
Pour tel péché puni par tel contraire.
— Hélas, monsieur! lui cria son bedeau,
Je suis perdu, la chose est toute claire;
Dans l'autre monde on va me crever d'eau.
***.

Un digne Gourmand, que j'ai connu, en avalant le premier verre de vin, avait coutume de lui parler ainsi: « Range-toi bien, malheureux; car « tu vas être furieusement pressé. »

ÉPITAPHE.

Ici gît un Gourmand insigne
Dont l'exercice le plus digne
Fut de manger à tout propos.
Se voyant réduit à l'extrême,
Il aurait mangé la Mort même;
Mais il n'y trouva que des os.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

Fin de la Topographie bachique du Midi.

Terminons l'énumération des titres du Bacchus méridional à notre reconnaissance; et, sans lui ériger un culte comme à celui de l'Indus, proclamons ses bienfaits sans craindre les tristes boutades de censeurs, qui semblent, en nous critiquant, n'avoir été inspirés que par celui de *Surenne*, et ne parler si mal de nos joyeux festins que pour n'avoir pas été jugés dignes d'y *bien faire*, revêtus de la robe nuptiale. Il est une autre classe de lecteurs dont le suffrage heureusement nous dédommage des déclamations de l'envie; ce

sont ceux qui, jugeant cet opuscule sur l'intention, et nos réunions de chaque mois comme un délassement nécessaire à des travaux plus sérieux, accueillent avec indulgence des couplets

Dont, entre nous, par fois la rime,
Infidelle à Voltaire et rebelle à Boileau,
Peut amener mainte maxime
Que tel austère buveur d'eau,
Expert en ce genre d'escrime,
Pourrait bien accuser de sentir le fagot.

Mais s'il fallait exhumer toutes les *propositions* professées depuis Anacréon jusqu'à *Laujon* dans le triple délire de l'amour, du vin et de la poésie, quel *tenson* serait à l'abri de quelque reproche d'hérésie? et nos aimables poètes ont du moins une excuse que ne peuvent alléguer nos critiques à froid, qui pour les trouver coupables ont besoin de leur prêter leur propre morale. La politique, exilée de nos banquets, ne permet à nos Tyrthées de célébrer l'armée victo-

rieuse, qui, protégeant nos frontières, a gardé pour elle les dangers de la guerre, et conservé la paix dans la France, que quand un mot heureux jaillit du fond du verre vidé en son honneur : c'est la Folie qui, agitant ses grelots, proclame nos toasts à Comus, à la beauté, à la gloire de nos guerriers ; et nous ne cesserons nos chants de triomphe que quand la Victoire cessera de leur être fidèle : c'est dire assez à nos censeurs atrabilaires que jamais nous ne serons convertis par leurs sinistres homélies ; et, pour le prouver, revenons à des sujets moins graves.

Les observateurs ont remarqué qu'en général les goûts nationaux sont fondés sur les règles de l'hygiène appropriée par l'instinct à chaque climat : ainsi le Groënlandais qui oint avec délices sa peau d'une huile fétide ; le Russe qui se roule dans la neige en sortant d'un bain de vapeurs ; la Péruvienne qui se plonge dans le fleuve voisin avec son enfant nouveau-né ; l'Américain qui se gorge de tafia ;

le Hollandais qui fume; l'Anglais qui s'enivre pour échapper à la méditation, cèdent, sans s'en douter, à des besoins inspirés par la localité, et dont le sentiment est plus ou moins vif, selon tel ou tel degré de latitude. C'est à cet empire topographique qu'obéissent également par instinct les peuples qui habitent au-delà des rives de la Loire, en préférant les vins les plus spiritueux et les plus chargés en couleur. Dans ces pays, où le soleil darde des traits plus vifs, il est nécessaire de rendre à la fibre, baignée par une continuelle transpiration, amollie par une température plus chaude, cette énergie, cette roideur musculaire qui caractérisent les vigoureux enfans du Nord; et les liqueurs spiritueuses, à dose modérée, produisent cet effet. Mais le mal est voisin du remède; l'abus est à côté de l'usage; et l'emploi excessif des fluides alcoholiques finirait par racornir la fibre et émousser sa sensibilité, ce précieux *moniteur* de l'existence. Or, la Nature, bonne mère, a créé le sucre

pour les Américains, (et pour nous peut-être) l'huile pour le Groënlandais, la neige pour le Russe, le tabac pour le Hollandais, le houblon pour l'Anglais, et les vins pourprés pour les fortunés habitans du midi de la France. L'esprit bachique, enchaîné par la pulpe du raisin, dont l'intensité de la couleur atteste encore la présence, agit plus comme astringent que comme stimulant; et de là le reproche qu'on fait aux vins de Bordeaux d'être froids; reproche très-injuste. Ce ne sont point, il est vrai, de ces amis bruyans qui, comme le Champagne, pétillent d'esprit, *détonnent* avec grâce, s'exhalent en mousse stérile, et s'évaporent si rapidement, qu'on n'aperçoit même pas leurs traces quand on comptait le plus sur eux; ce sont des amis solides, à l'esprit généreux, au cœur chaud qui cherche et trouve le vôtre, en laissant à d'autres plus brillans la gloire d'égarer votre tête; c'est le vin de la santé, le protecteur de la digestion; c'est celui qui est consacré par les libations d'Hygie au génie de la

médecine ; et si, anticipant sur nôtre jugement définitif, il nous était permis de distribuer les rangs *intra tot et tantos concurrere dignos*, nous dirions que les vins du Midi conviennent à l'*entrée* et aux tempéramens nerveux ; le Bourgogne au *rôti* et aux tempéramens bilieux ; le Champagne au *dessert* et aux tempéramens sanguins, en reconnaissant pourtant que comme il n'est point de tempérament absolu, et qu'ils se compliquent tous plus ou moins, (1) il n'est point de ligne de démarcation tellement tracée pour tel convive, qu'il ne puisse boire que de tel vin exclusivement ; mais qu'il doit surtout prendre conseil de son *goût*, juge non suspect et presque toujours sûr, et, quoi qu'en disent nos aimables chansonniers, ne boire que pour satisfaire sa soif, car le plaisir cesse où finit le besoin.

Les vins du Midi que nous n'avons pas

(1) Voyez le Numéro de juin 1806 ; le Numéro LIX de la *Gazette de Santé*, et l'*Ami des Femmes*, pag. 412, seconde édition.

encore classés dans ce joyeux recueil sont ceux de Saint-Pandelon, de Casourdic, de Vielle, de Mésange, qu'on recueille sur les rives du Luye; ceux de Rivesalte dans le Roussillon, estimés à l'égal de celui du Cap; ceux de Saint-Afrique, de Saint-Laurent, de Cotillon-Blanc, dont le nom

Fait venir à l'esprit de coupables pensées;

ceux de Madiran, qui sont aux vins de la Châlosse ce que ceux de Cahors et de Queyris sont à ceux de Bordeaux, auxquels ils donnent l'intensité de couleur et un passeport pour voyager par mer sans se dépouiller de leur robe de pourpre, enfin la plupart des vins qu'on récolte aux environs de Grenoble.

Parmi les vins blancs se remarquent celui d'Anglet près Bayonne, dont le goût rappelle celui d'Aï; la blanquette de Limouse en Dauphiné, si justement célèbre, et dont le doux poison fit souvent naufrager la sagesse la plus austère; le Béziers qui est si délicieux, qu'en supposant qu'il s'agit de Bacchus,

on a dit de l'affection qu'il aurait pour ce terroir :

Si Deus in terris vellet habitare, Biterris.

Son principal mérite est de flatter le palais sans échauffer la poitrine ; avantage rare parmi les vins de ce climat. Enfin on cite avec un égal éloge, quoique nés dans des parages divers, le Lunel, le Frontignan, le Condrieux, le Saint-Péré ; et parmi ces douces liqueurs on doit en noter deux d'une vertu plus sévère, le Côte-Rôtie et l'Hermitage, qui dans chaque couleur offrent, selon quelques érudits, les premiers des vins : nous ne croyons pas cependant que le Cahors, âgé de vingt ans, et religieusement soigné dans le *Chey*, leur soit en rien inférieur, et nous aurons plus d'un savant de notre avis. Nous finirons cette série appétissante en exprimant notre regret bien senti des omissions très-involontaires qui auraient pu nous échapper.

Telle est la nomenclature des vins que nous devons au sud de la France ; l'on a pu remarquer qu'il est d'au-

tant meilleur, que l'exposition est plus méridionale, et que le terrein est plus montueux, leçon qui pourrait être mise à profit dans quelques expositions heureuses de contrées plus hyperboréennes, et par l'arrangement d'un terrein factice et approprié. Mais, hélas! au lieu d'ajouter à nos richesses bachiques, des mains impies arrachent les thyrses avoués par Bacchus, et les remplacent par des ceps ignobles sans craindre le sort de Penthée; et si le gouvernement ne porte sur cette partie intéressante de l'administration l'œil sévère qu'il a porté dans celle des bois, c'en est fait de notre supériorité nationale en ce genre : déjà le Bigorre, dépouillé de ses vins généreux, ne produit plus qu'une triste liqueur, bonne au plus à brûler; et, plus avides de la quantité que sensibles à la qualité, les vignerons reconnaîtront trop tard, et à leurs dépens, qu'on est coupable de ne pas tirer de son fonds ce qu'il doit produire, comme en morale on a tort de ne pas user de tous les moyens de son esprit. M. S. U.

COURS GASTRONOMIQUE.

QUATRIEME DINER.

MANANT-VILLE.

Messieurs, veuillez vous asseoir.

ARISTOPHILE.

Un Romain ou un Grec aurait dit : Mes amis, couchons-nous.

SAINT-CHARLES.

Se coucher devait être une posture fort gênante pour manger ; et quoique les Romains se missent plusieurs sur le même lit, il fallait, je crois, de vastes salles à manger pour contenir une douzaine de convives.

LE PROFESSEUR.

L'on ne voit pas bien pourquoi des hommes qui s'asseyaient dans les cercles, dans les conseils, se couchaient autour de leurs tables.

Cette coutume tenait sans doute à quelque idée superstitieuse ou à quelque préjugé d'hygiène, car ils mangeaient assis quand ils avaient de vifs chagrins. Plutarque nous dit que le sévère Caton, voyant Rome déchirée par la guerre civile, et désespérant de la liberté, ne voulait plus dîner qu'assis, pour manifester son indignation et sa douleur profonde.

MANANT-VILLE.

Heureusement les Romains n'ont pas apporté leur mode dans les Gaules.

LE PROFESSEUR.

Pardonnez-moi; mais ils trouvèrent des peuples qui croyaient mieux digérer en mangeant sur des sièges. Les Celtes (1) dînaient par terre, assis sur des bottes de foin, ayant devant eux des tables de bois très-basses. On leur servait de la viande bouillie ou rôtie, et peu de pain. Ils n'avaient ni linge, ni fourchettes, ni cuillères; ils saisissaient la viande avec les mains, la déchiraient à belles dents, et ne se servaient de couteaux que pour les morceaux durs.

Les Gaulois avaient les mêmes usages. Les

(1) Possidonius d'Apamée.

Français, sous la première race, mangeaient dans la cour de leurs maisons, assis sur des escabeaux. Leur porte était ouverte, et ils invitaient les passans, surtout les étrangers, à se mettre à table. Vertueuse hospitalité! La chère n'était pas délicate; c'étaient de grands quartiers de porc ou de bœuf rôtis. On buvait beaucoup; on s'expliquait franchement et librement sur la conduite de ceux qui gouvernaient: mais il n'était pas permis de mal parler des femmes. (2)

OXIGÉNIUS.

Les Français ont toujours été galans.

ARISTOPHILE.

Ils conservèrent ces mœurs simples jusqu'aux derniers tems de la chevalerie. S'ils égayaient leurs repas par des chansons, c'était ou la tendre romance, ou l'éloge de la gloire et de la beauté. Un troubadour aurait cru déshonorer sa muse en fredonant une chanson à boire, et les hymnes bachiques ne furent connus que sous Marie de Médicis.

(1) Sainte-Foix, Essais sur Paris.

MANANT-VILLE.

Les repas n'étaient donc pas alors aussi gais que les nôtres?

LE PROFESSEUR.

Ils avaient une toute autre physionomie. Charlemagne faisait lire pendant ses repas, soit un livre de religion, soit des annales historiques. Ce prince cependant permettait un peu de musique pour égayer le dessert; et le premier orgue qui parut en France lui fut envoyé pour sa salle à manger.

OXIGÉNIUS.

Il me semble que dans les noces, les fêtes, les galas on se relâchait un peu de cette sévérité.

LE PROFESSEUR.

Autant les repas particuliers étaient simples et silencieux, autant les festins d'apparat étaient bruyans et somptueux. C'est alors que les princes, les prélats signalaient leur magnificence par les plus brillans *entremets*.

SAINT-CHARLES.

Que voulez-vous dire?

*

LE PROFESSEUR.

Les entremets de ce tems-là étaient des intermèdes, des pantomimes, des concerts, de véritables mélodrames exécutés entre chaque service.

MANANT-VILLE.

Ainsi le sublime *Pied de Mouton,* qui fait courir tous les badauds au théâtre de la Gaîté....

LE PROFESSEUR.

Eût été alors un petit entremets.

MANANT-VILLE.

Je le croyais tout au plus un hors-d'œuvre froid.

LE PROFESSEUR.

Quand il est *en pièces.*

En 1237, au mariage de Robert, fils de saint Louis, avec Mahaut, comtesse d'Artois, on donna dans l'intervalle des services du festin des spectacles fort singuliers. Un cavalier traversa la salle en faisant marcher son cheval sur une grosse corde tendue au-dessus de la tête des convives. Aux quatre coins de la table étaient des musiciens montés sur des bœufs. Des chiens habillés en danseurs vinrent ensuite

cabrioler dans la salle, tandis que des singes, portés par des chèvres, semblaient pincer de la harpe. (1)

SAINT-CHARLES.

Si le cheval et le cavalier étaient tombés dans l'ornière, ils auraient un peu gâté le service.

LE PROFESSEUR.

A la fin du dîner donné par le roi Charles V à l'empereur Charles IV, en 1378, on vit un entremets mieux ordonné : un vaisseau avec ses mâts, ses voiles, ses cordages, entra dans la salle; ses pavillons étaient aux armes de la ville de Jérusalem; sur le tillac on distinguait Godefroy de Bouillon, accompagné de plusieurs chevaliers armés de toutes pièces. Le vaisseau s'avança sans qu'on vît la machine qui le faisait mouvoir. Un moment après parut la ville de Jérusalem avec ses tours couvertes de Sarrasins; le vaisseau s'en approcha; les chrétiens mirent pied à terre, et montèrent à l'assaut; les assiégés firent une vigoureuse défense; plusieurs échelles furent renversées; mais enfin la croix fut arborée sur les

(1) V. Froissard.

créneaux, et les convives se levèrent pour dire leurs *grâces*.

OXIGÉNIUS.

Voilà un art qui se perfectionne.

LE PROFESSEUR.

On ne fit pas toujours aussi bien. Soixante-quinze ans après, en 1453, Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, donna une fête à Lille à l'occasion d'une croisade contre Mahomet II. La table avait pour *surtout* plusieurs mécaniques représentant l'une un vaisseau balancé sur les flots, l'autre une église; au milieu un pâté rempli de petits automates jouant des instrumens. En face des princes était un théâtre où l'on joua d'abord un mystère chrétien; ensuite une pantomime, dont le sujet était la conquête de la toison d'or. Bizarre association! A la fin du repas parut un géant, conduisant un éléphant qui portait une tour dans laquelle était renfermée une jeune vierge voilée, représentant la religion chrétienne captive dans les fers des Musulmans. A l'instant entra une jeune fille portant un faisan doré, sur lequel tous les convives jurèrent de délivrer la Palestine.

ARISTOPHILE.

Et la Palestine ne fut pas délivrée.

LE PROFESSEUR.

Aux noces de Charles IX on joua deux entremets qui représentaient le siège de Troye.

Les particuliers qui ne pouvaient faire d'aussi grandes dépenses imaginaient au moins quelques surprises quand ils recevaient leurs souverains; et ce même Charles IX étant allé dîner chez un gentilhomme auprès de Carcassonne, le plafond s'ouvrit à la fin du repas : on vit descendre un gros nuage qui creva avec un bruit pareil à celui du tonnerre, laissant tomber une grêle de dragées, suivie d'une petite rosée d'eau de senteur.

MANANT-VILLE.

Avec de pareilles représentations les repas devaient être d'une longueur éternelle, et les mets avaient le tems de refroidir pendant les mélodrames.

LE PROFESSEUR.

On s'arrangeait pour que les scènes n'eussent que la durée convenable. D'ailleurs à cette époque on se mettait à table de si bonne

heure qu'on avait tout le loisir d'y rester. On dinait encore au quatorzième siècle à dix heures du matin, (1) et l'on ne soupait qu'à sept heures du soir.

MANANT-VILLE.

Avait-on alors l'habitude de trinquer ou de porter des santés?

LE PROFESSEUR.

L'usage des santés est fort ancien; c'est une imitation des libations des Grecs et des Romains; mais le protocole des toast nous vient des peuples du nord.

Il y a toujours eu quelque chose de religieux dans cette cérémonie. La santé la plus touchante qui jamais ait été proposée est celle que Marie Stuart porta la veille du jour où elle devait avoir la tête tranchée : elle assembla toutes les personnes qui avaient été à son service, les remercia de leur attachement, fit venir des coupes, but à leur santé, trinqua avec elles, et leur fit un éternel adieu.

OXIGÉNIUS.

Ces bons Ecossais mêlèrent leurs larmes

(1) Voyez la farce de Patelin.

avec leur vin, qui sans doute leur parut bien amer ?

ARISTOPHILE.

Il me semble qu'autrefois on buvait dans la même coupe en signe d'union et d'amitié.

LE PROFESSEUR.

Cet usage cessa en France quand la religion catholique y fit révérer la communion sacrée. Cependant on trouve dans la légende dorée que sainte Berlaude fut déshéritée par son père pour n'avoir pas voulu boire dans le même gobelet que lui, et l'avoir rincé avant.

SAINT-CHARLES.

Ce père était donc malade ?

LE PROFESSEUR.

Il n'était que lépreux.

OXIGÉNIUS.

Bagatelle !

LE PROFESSEUR.

Nous ne trouvons point dans l'histoire gauloise cette communauté de coupes établie : on remarque même que chaque Gaulois buvait dans le crâne de son père ou de son ennemi.

Les Francs n'adoptèrent point cette coupe sinistre, et burent dans des cornes d'*urus*, espèce de bœuf sauvage très-dangereux, qu'ils combattaient pour faire preuve d'adresse et de courage. Charlemagne aima beaucoup cette chasse.

MANANT-VILLE.

Sans doute à cause de l'exercice qu'elle faisait prendre ; car ce gibier devait être un peu dur. J'aimerais mieux tuer pour mon dîner une perdrix, un lièvre ou un lapin que le plus formidable *urus*.

LE PROFESSEUR.

Les perdrix n'étaient pas connues alors en France ; ce fut Réné, roi de Naples, qui les apporta de l'île de Chio en Provence, et ce prince vivait en 1440.

ARISTOPHILE.

Vous me rappelez que ce même Réné était occupé à peindre une perdrix quand on vint lui apprendre qu'il était détrôné.

MANANT-VILLE.

Passe encore s'il eût été occupé à la manger; mais s'il n'y avait pas de perdrix en France du

tems de Charlemagne, il y avait au moins des lapins.

LE PROFESSEUR.

Je n'oserais l'assurer. Tout ce que je sais, c'est que cet animal dévastateur nous a été apporté d'Espagne, et qu'il est africain d'origine.

SAINT-CHARLES.

Jeannot lapin dévastateur! Eh! que dirait le bon La Fontaine s'il vous entendait traiter ainsi ses timides amis?

LE PROFESSEUR.

Je leur donne à juste titre cette épithète. Pline et Varron rapportent que *Tarragone*, ville d'Espagne, fut renversée de fond en comble par le nombre considérable de lapins qui avaient creusé leurs terriers sous les maisons de cette ville. La plupart des habitans y furent ensevelis sous les ruines.

MANANT-VILLE.

Ces gens-là n'allaient donc pas à la chasse?

ARISTOPHILE.

J'ai lu dans Strabon que les habitans des îles Baléares, désespérant de pouvoir s'opposer à

la propagation extraordinaire des lapins prête à rendre leur pays inhabitable, envoyèrent à Rome des ambassadeurs pour implorer des secours contre ce nouveau genre d'ennemis.

MANANT-VILLE.

Ainsi les vainqueurs du monde furent en guerre avec les lapins.

OXIGÉNIUS.

Spallanzani nous apprend dans ses mémoires que Basiluzzo, l'une des îles Lipari, fut privée de toutes ses récoltes par les mêmes animaux; mais les habitans, plus éclairés que les Baléarois, appelèrent dans leur île une colonie de chats qui purgèrent bientôt le territoire de ces rongeurs incommodes.

LE PROFESSEUR.

Le lapin eut des autels dans l'île de Délos; des monumens en marbre attestent encore ce culte établi par la crainte. Le lièvre fut aussi placé dans le ciel à côté d'Orion, parce qu'il mit la famine dans l'île de Léros. (1)

OXIGÉNIUS.

Ainsi tous les fléaux furent divinisés par les hommes.

(1) Dupuis, tom. II, pag. 414.

ARISTOPHILE.

Comme les choses utiles; et peut-être n'est-ce point à cause des désastres qu'il cause qu'on a déifié le lapin, mais parce qu'il est l'emblème le plus sensible de la fécondité.

MANANT-VILLE.

A la bonne heure. Puisque nous en sommes sur le gibier, pourriez-vous me dire à qui nous devons la sauce *à la tartare?*

LE PROFESSEUR.

J'ai fait à ce sujet quelques recherches, et ce que j'ai trouvé de plus probable, c'est que les valets du petit trait de la maison du roi s'appelaient par sobriquet *Tartares*, et que lorsqu'ils dérobaient quelque pièce de gibier pendant une chasse ils se hâtaient de l'éventrer, de l'aplatir, de la griller brusquement dans le bois, et de la manger avec du gros sel et du gros poivre. Cette méthode furtive fut découverte, et passa des valets de limiers à la cuisine du grand veneur.

SAINT-CHARLES.

Pendant que nous parlions d'entremets dramatiques, nous en avons mangé de plus substantiels dont nous n'avons rien dit.

LE PROFESSEUR.

Nous pouvons encore réparer cette omission. Ces salsifis, monsieur, sont un cadeau des Espagnols; ces asperges sont dues à la conquête du Cap de Bonne-Espérance, où les premières furent trouvées; ces épinards sont originaires de Hollande, et ne sont cultivés en France que depuis deux siècles; enfin ces petits pois sont depuis si long-tems rangés dans la classe des végétaux alimentaires, qu'il serait difficile d'assigner leur origine.

ARISTOPHILE.

Peut-être ne sont-ils pas aussi anciens que vous le croyez. Columelle dit que de son tems on mangeait force oignons, féves et navets sucrés, mais qu'on ne faisait aucun cas des petits pois verts, et que les lentilles, complettement méprisées, étaient données aux chevaux.

OXIGÉNIUS.

Cela leur donnerait au moins seize à dix-sept cents ans d'antiquité, et cela prouverait que les Romains n'avaient pas essayé de les manger dans leur primeur; car Lucullus, Apicius et Vitellius ne les auraient point dédaignés.

DESSERT.

LA FRIANDISE DE CLÉOPATRE,

OU

LA PERLE AU VINAIGRE,

POT-POURRI BURLESQUE.

AIR : J'étais bon chasseur autrefois.

Que ne sommes-nous près du Nil,
Au lieu d'être aux bords de la Seine,
A manger des gâteaux de mil,
Nourriture entre nous fort saine!
Là chaque soir le mameluck
Chante avec la femme du pâtre,
Sur des airs qu'on croirait de Gluck,
La romance de Cléopâtre.

AIR : Annette à l'âge de quinze ans.

Au surplus, je vous l'ai promis,
J'en vais traduire, ô mes amis!

*

Quelques couplets qu'on a trouvés
En Basse-Egypte
Dans une crypte [1]
Bien conservés.

AIR : Il était une fille.

Il était une reine,
Reine de grand renom,
Dont Cléopâtre fut le nom:
A cette souveraine,
Vêtue en clair linon,
Zénon
N'eût pas dit non...
Non!

AIR : Madelaine à bon droit passa.

En ce tems-là précisément
L'illustre Marc-Antoine à Rome,
Comme amant et comme gourmand,
Chaque jour remportait la pomme:
Jouant tous les jeux à ravir,
C'était au tir,
C'était au tir
Qu'excellait ce grand triumvir.

(1) Tombeau égyptien.

Air de la fanfare de Saint-Cloud.

Le susdit et Cléopâtre
S'écrivaient chaque matin:
« *In petto* je t'idolâtre;
« Rapprochons notre destin. »
Cette ardeur, de loin nourrie,
Les fit, comme un double éclair,
Partir pour Alexandrie;
Lui par terre, elle par mer.

Air de la petite poste de Paris.

Pour convenir du rendez-vous
On se transmit les billets doux
Par des pigeons intelligens,
Facteurs zélés et diligens,
Qui dans les airs servaient *gratis*
La poste de Rome à Memphis.

Air : Aussitôt que la lumière.

Cléopâtre et sa gondole,
A la garde des Amours,
Ont terminé sans boussole
Ce voyage de long cours;
Et cette reine, entourée
De féminins matelots,
Semble une autre Cythérée
Qui doit régner sur les flots.

AIR : Chantons *lætamini*.

« Chantez ma bien aimée, »
Dit Antoine aux soldats.
Et la troupe, charmée
D'entrevoir tant d'appas,
Lui répond en chorus :
« *Antonius-Marcus*
« *Hìc est alter Bacchus*
« *Quem visitat Venus.* »

Air du ballet des pierrots.

Cléopâtre est sur le rivage,
Dont le sol se trouve un peu gras ;
Marc-Antoine, qui sait l'usage,
Faute de char offre son bras.
« Princesse, il fait un peu de crotte ;
« Mais pour vous, par mes cuisiniers,
« J'ai fait faire une matelote
« Ici près *aux grands Marroniers.* »

Clopin clopant le couple arrive,
Et se caresse à qui mieux mieux ;
Mais trouvez bon que je vous prive
De certains détails trop joyeux...

Autour de la table on se range...
On brûle des parfums, on sert...
Antoine boit, Antoine mange,
Puis dit à la reine au dessert :

Air de la parole.

« Exprès pour vous je veux, je dois
« Faire faire une riche bague
« Des pierres qui sont à mes doigts
« Ainsi qu'au pommeau de ma dague :
« Mais, à prix d'or, à prix d'argent,
« Où voulez-vous que j'appareille,
« Soit dans les perles d'Orient,
« Soit dans les perles d'Occident,
« Celle qui vous pend,
« Celle qui vous pend
« A l'oreille? »

Air : Eh! ma mère, est-c' que j' sais ça.

Là reine à ces mots se fâche;
Mais reprenant son souris...
« Croyez-vous donc que j'attache
« A ma perle un si grand prix?
« Emeraude et calcédoine,
« D'honneur, ne me tentent pas;
« Mais du cœur de Marc-Antoine,
« Oh! j'en fais le plus grand cas. »

AIR : Une fille est un oiseau.

Elle dit, et *subitò*
Voilà que d'un air allègre
Dans un litre de vinaigre
Elle plonge son joyau :
Le joyau se décompose,
Si, qu'il ne reste autre chose
Après la métamorphose
Que du vinaigre perlé.
Chacun restant bouche close,
Le tout, quoique à forte dose,
Par Cléopâtre est sablé... (*Bis.*)

AIR : Accompagné de plusieurs autres.

La reine, voyant son amant
Lever les mains au firmament,
Lui dit : « Quels gestes sont les vôtres!
« C'est tout au plus vingt mille écus
« Qu'à votre santé moi j'ai bus...
« Mais j'en avalerais bien d'autres. »

Air du pas redoublé.

Ce qu'entendant les marmitons,
Ils se prirent à dire :
« Emportons vite nos gonjons;
« Madame en pourrait rire...

« Pour peu qu'elle aille un si grand train,
« Dans son friand délire,
« Antoine et le peuple romain
« N'auront plus de quoi frire. »

AIR : Du haut en bas.

Antoine aussi
En conçut bien quelques alarmes ;
Antoine aussi
En conçut bien quelque souci ;
Mais la belle avait tant de charmes...
Chaque soldat fit *haut les armes ;*
Antoine aussi.

Air des fraises.

« Madame, je vous promets,
Poursuivit ce fin merle,
« Que des beautés désormais
« Vous serez plus que jamais
« La perle, la perle, la perle. »

M. DE PIIS.

L'ENFER.

AIR : Dans la paix et l'innocence.

J'ai fait mille bagatelles,
J'ai mis tous les mots en jeu;
J'ai chanté le *vin*, les *belles*,
J'ai chanté le *froid*, le *feu*:
A ce banquet agréable,
Le prenant sur un autre air,
Dût-on m'envoyer au diable,
Je prétends chanter *l'enfer*.

On nous fait craindre le Diable,
On nous fait craindre *l'enfer;*
Quant à moi je ris du Diable
Comme je ris de *l'enfer:*
Veut-on connaître le Diable,
Veut-on juger de *l'enfer*,
Prendre femme c'est le Diable,
Et la garder c'est *l'enfer*.

Pour électriser nos ames
Rien ne vaut une chanson.
Damon, laisse là tes drames;
Ils nous donnent le frisson.

Oui, lorsque tu nous repousses
Par la flamme, par le fer,
Je voudrais voir à tes trousses
Tous les diables de *l'enfer*.

Près du vice plein d'audace
Voir soupirer la vertu;
Auprès du savant sans place
Voir l'ignorant parvenu;
Près du pauvre solitaire
Voir le riche au cœur de fer,
N'est-ce pas souffrir sur terre
Tous les tourmens de *l'enfer*?

Puisque je suis en haleine,
Puisque mon refrein me plaît,
Aujourd'hui, divin Balaine,
Retiens mon dernier couplet:
Fais triste *feu*, *froide* mine
Aux ennemis de la chair;
Mais pour nous dans ta cuisine
Fais toujours un feu d'*enfer*.

M. Brazier.

LA NEIGE.

AIR : Dans la paix et l'innocence.

Vous dont la muse hardie
Me bat tous les vingt du mois,
Aujourd'hui je vous défie...
Tremblez enfin à ma voix!
Mais que vois-je!... au mot de *neige*
Déjà vous frissonnez tous...
Ventrebleu! levez le siége,
Ou je vais fondre sur vous.

Ma *neige*, en bloc arrondie,
Sur vous tous pleuvra si bien,
Que votre main engourdie
De six mois n'écrira rien.
Ce combat à coups de *neige*
Peut m'être encor familier,
Puisqu'ici comme au collège
Je ne suis qu'un écolier.

La *neige* à certain théâtre
Joue un rôle intéressant...
Arbres, toits, tout est d'albâtre...
Quel coup d'œil éblouissant!

On y transit, on y gèle...
Et, pour comble de succès,
Tout finit par une grêle...
Une grêle de sifflets.

Mais vive cette fillette
Qui, fuyant fort à propos,
Dans une neige indiscrette
Perdit un de ses sabots;
A son amoureux manège
Le public sourit long-tems,
Et tant que tomba la *neige*,
On vit le ciel au beau tems.

Du ciel brûlant d'Italie,
Des flots bouillonnans du Nil,
Les Français pour leur patrie
Ont affronté le péril.
Aux confins de la Norwège
Suivez ces mêmes guerriers...
Sous leurs pas un champ de *neige*
Devient un champ de lauriers.

O toi par qui la peinture
Voit son domaine agrandi,
Toi, Vanloo, de la Nature
Et rival et favori...

Par ton heureux privilège
Nous voyons, peintre brillant,
Sous les glaces de ta *neige*
Briller le feu du talent.

Hélas! mes amis, que n'ai-je
Des pinceaux plus éloquens
Pour vous peindre une autre *neige*
Qui ne brille qu'au printems!
Au corset de ma maîtresse
Soir et matin je la vois...
Et jamais quand je la presse
Elle ne fond sous mes doigts.

Quoi! devant une bouteille
Sur la *neige* huit couplets!
Pardonne, ô dieu de la treille
A l'affront que je te fais.
J'expîrai ce sacrilège
En sablant un verre plein...
Fuyez, vils flocons de *neige*,
Devant mon flacon de vin!

M. Désaugiers.

DÉJA.

AIR : Tarare Pompon.

Des plus doux sentimens
Victor parle à Lucrèce :
Victor a quatorze ans ;
Il n'est donc plus d'enfans !
Ah ! dit l'enchanteresse,
Calmez ces transports-là ;
Parle-t-on de tendresse
Déjà ?

Cependant tous ses vœux
Ont su se faire entendre,
Et le jeune amoureux
Le soir même est heureux :
Plus étonné que tendre,
Il dit : A ce bien-là
Aurais-je dû m'attendre
Déjà ?

A la pointe du jour
Il revient chez la belle.
Mais Germeuil à son tour
Lui prouvait son amour.

*

Victor pâlit, chancèle,
Et bientôt s'écria:
Peut-on être infidèle
Déjà!

Pour finir un procès
Le tendre Edmont voyage:
Pour son épouse Agnès
Quels chagrins! quels regrets!
S'il rentre en son ménage
Qu'on dise le voilà,
Elle répond, je gage,
Déjà!

Quand sur l'aile du Tems
Une femme coquette
Après trente printems
Voit fuir tous les amans,
Sa vanité regrette
Qu'il faille en venir là,
Et tout bas lui répète:
Déjà!

De ce mot on se sert
En mainte circonstance:
Les Gourmands de concert
Le disent au dessert.

Tel a crédit dépense
Qui dans un an dira
En voyant la quittance :
Déjà!

On pourrait beaucoup mieux
Egayer la satire;
Mais le sujet est vieux;
Je crains d'être ennuyeux.
Je vous ai vu sourire,
Et j'en resterai là;
Content si je fais dire :
Déjà!

M. Charles Sartrouville.

LES GOURMANDS AUX BELLES.

* Dans ce salon où du Poussin.

De la beauté soyez jaloux,
Fiers conquérans, foudres de guerre;
Elle sait beaucoup mieux que vous
A son char enchaîner la terre;
Les héros même sont soumis
A son pouvoir que rien n'égale :
Achille pleure Briséis;
Hercule file aux pieds d'Omphale.

Un teint frais, un minois fripon
Mieux que les rois fait des conquêtes;
Joli corsage et pied mignon
Font aussi bien tourner des têtes.
Pour les yeux noirs, pour les yeux bleus
L'on prend parti, l'on se querelle:
Pour moi je dis comme nos preux:
Celle que j'aime est la plus belle.

Vous qu'au partage des attraits
Le sort appela les dernières,
Pour plaire il est d'autres secrets
Dont vous pouvez être encor fières:
Oui, la laideur a sa beauté
Qui force à lui rendre les armes;
La grâce, l'esprit, la bonté
Peuvent remplacer bien des charmes.

Objets chéris dont les appas
De notre vie ornent les routes,
Vous embelliriez nos repas;
Mais comment vous rassembler toutes?
Choisir oblige à des refus,
Et nous craignons les jalousies:
En donnant la pomme à Vénus
Pâris se fit deux ennemies.

M. Ph. de la Madelaine.

LES BOUTS.

AIR : Son boudoir est mon parnasse. (DE FAUCONP.)

Je sais sur le *bout* du pouce
Qu'il faut chanter du nouveau;
Mais lorsqu'à *bout* on me pousse
Je suis au *bout* du rouleau.
Jusqu'au *bout* veuillez m'entendre;
Puissé-je en flattant vos goûts
Venir à *bout* de bien prendre
Mon sujet par tous les *bouts!*

Pour faire un *bout* de harangue
Que d'orateurs consommés
Ont sur le *bout* de la langue
Des discours en *bouts* rimés!
Croyant duper à la ronde,
Combien d'aigrefins bernés
Seraient jusqu'au *bout* du monde
Menés par le *bout* du nez!

Fuyons (Comus le conseille)
Ces gens à l'air important
Qui, cachant le *bout* d'oreille,
Vous tirent à *bout* portant.

Aussi poltrons que des lièvres,
Ils savent, toujours prudens,
Boire avec le *bout* des lèvres,
Et rire du *bout* des dents.

L'amphytrion bon apôtre,
Quand il fait tout ce qu'il doit,
Doit placer d'un *bout* à l'autre
Tous les plats au *bout* du doigt.
Lorsque son vin est potable,
Et lorsqu'on n'est pas debout,
N'aurait-on qu'un *bout* de table,
On tient toujours le bon *bout*.

C'est en vain que l'homme compte
Et veut joindre les deux *bouts;*
L'or n'est pas, au *bout* du compte,
Fait pour les topinamboux.
Au *bout* le *bout*, dit le sage;
Tant que la marmite bout,
Faisons gaîment le voyage,
Et puis nous verrons au *bout*.

M. Antignac.

VENTRE AFFAMÉ N'A POINT D'OREILLE.

AIR : Fille à qui l'on dit un secret.

A panse vide cerveau creux ;
A ventre plein esprit fertile ;
Franche verve appétit heureux :
Voilà l'agréable et l'utile.
Avant de chanter caressons
Chaque plat et chaque bouteille ;
Nous jugerons mieux nos chansons :
Ventre affamé n'a point d'oreille.

Vous le savez, joyeux Gourmands,
On fait maigre chère au Parnasse ;
Aussi des Muses les amans
Ont tous un appétit vorace.
Pour un drame qui tombera
Plus d'un auteur s'épuise et veille :
Mais en vain on le sifflera ;
Ventre affamé n'a point d'oreille.

Ivre d'honneurs, gorgé [illegible] biens,
Mondor n'en est que plus avide :
Dans l'indigence il voit les siens ;
Son coffre est plein, son ame est vide.

N'espérez pas que dans son cœur
La tendre pitié se réveille:
Il doit être sourd au malheur;
Ventre affamé n'a point d'oreille.

L'infortune aussi quelquefois
De nos sens nous ôte l'usage;
Le malheureux fuit dans les bois;
Il devient stupide et sauvage.
Pressé par la faim ce fuyard,
Que l'on tourmente et qu'on surveille,
Est vraiment sourd, mon cher Sicard:
Ventre affamé n'a point d'oreille.

Mari jaloux, vieux prétendu,
Qu'un joli minois affriande,
Craignez que du fruit défendu
Votre femme ne soit gourmande:
On s'empresse de le cueillir
Pendant que le mari sommeille...
Vous aurez beau crier, gémir,
Ventre affamé n'a point d'oreille.

Que n'ai-je un appétit glouton!
C'est un brevet de longue vie;
Je braverais le Phlégéton
Entre Comus et la Folie;

La nuit, le jour on me verrait
Faire bombance sous la treille...
Caron en vain m'appellerait;
Ventre affamé n'a point d'oreille.

M. Francis.

MA PHILOSOPHIE,

CHANSON.

Air : Du curé de Pompone.

D'aucun pénible souvenir
Le poids ne m'indispose;
A mes yeux le sombre avenir
Devient couleur de rose:
Pour le présent, qui fuit déjà,
Au hasard je me fie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Par moi du joyeux troubadour
La morale est suivie,
Et chaque plaisir à son tour
Vient égayer ma vie:

Je donne les nuits à l'amour,
Les jours à la folie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Quand à quelque joyeux festin
L'amitié me convie,
Je mange jusqu'à ce qu'enfin
Ma faim
Soit assouvie;
M'offre-t-on un broc de vieux vin,
Je bois jusqu'à la lie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Un savant par un art nouveau
Rend la mémoire bonne;
Pour moi dans un pareil *panneau*
Il s'en faut que je donne:
Tous mes plaisirs sont présens *là;*
Les maux je les oublie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie.*

Je ne sais si je fus jamais
Trompé par mon amie;
Mais si quelque jour j'augmentais
La grande confrérie...
M'affliger de ce malheur-là
Serait une folie.
J'espère que voilà,
Larira,
De la *philosophie*.

Peut-on trouver ailleurs qu'ici
Table aussi bien servie?
Libres de soins et de souci,
Passons-y notre vie:
Joyeux Gourmands, bravons ainsi
La fortune ennemie,
Et fronde qui voudra,
Larira,
Notre *philosophie*.

Quand le Tems viendra m'inviter
A changer de demeure,
Je veux à force de chanter
Lui faire oublier l'heure;
En voyant cette gaîté-là

Je prétends qu'il s'écrie:
Vive ce luron-là!
Oui, voilà
De la *philosophie!*

M. Moreau.

CHANSONS SUR LES MOTS DONNÉS.

LE PRINTEMS.

Air: Avec les jeux dans le village.

Hiver, ta course terminée
Fait place à la saison des fleurs;
Flore, de roses couronnée,
Accourt nous rendre ses faveurs.
Salut, amante de Zéphire!
Salut, aimable et doux *printems!*
Venez réchauffer le délire
Des poètes et des amans. (*Bis.*)

Il a fui l'ennemi de Flore;
Naissez, lilas, en ce beau jour;
Tendres fleurs, hâtez-vous d'éclore
Pour servir de trône à l'Amour.

Bientôt de sa chaleur féconde
Le *printems* va tout pénétrer,
Et l'Amour enseigner au monde
Le secret de se réparer. [1]

Déjà Pauline, moins distraite,
Rêve et soupire tour à tour:
La nuit son ame est inquiète;
Son cœur est triste tout le jour.
Doux *printems*, c'est ton influence
Qui dans ce cœur trop agité,
Auprès de la simple innocence,
A fait germer la volupté.

La jeune Eglé l'hiver fut sage;
Au *printems* on pense autrement:
La belle Eglé cherche l'ombrage,
Et l'Amour est là qui l'attend.
Myrtil, qu'elle voyait en songe,
Un jour se trouve à son côté;
Et ce qui n'était que mensonge
Devient une réalité.

(1) . . . . . *Jussitque mundum*
Nosce nascendi vias.
Pervigilium Veneris.

Hélas! pour moi loin de ma belle
Le *printems* a beau refleurir;
Tout est mort: je ne vois pas celle
Qui fait ma joie et mon plaisir.
Reviens, reviens, toi que j'adore;
Rends-moi Zéphire et le *printems*:
Accours; je te prendrai pour Flore
Qu'Amour ramène dans nos champs.

M. TALABRAT, *abonné de Brioude.*

SE DÉCARÊMER,

VAUDEVILLE.

Air de la *romance*.... du *Pied de Mouton*, *ou* du vaudeville du Rémouleur et la Meunière.

Je n'ai pu chanter *le Carême;*
Le sujet m'a paru trop sec;
Son air maigre et sa face blême
M'ont *subitò* fermé le bec.
A sa fin l'*abstinence* touche;
Je sens ma voix se ranimer:
Comment ne pas ouvrir la bouche
Lorsqu'il faut se *décarêmer!* } *Bis.*

Laissant passer vingt mélodrames
Sans leur donner un *coup de dent*,
J'ai paru *sobre*... d'épigrammes;
On m'a trouvé *trop peu mordant*.
Contre ces monstres de la scène
J'aurais bien fait de m'escrimer,
Et *le Pied de Mouton* sans peine
Aurait pu me *décarémer*.

De Crac vante sa race antique;
Comme un seigneur il est logé;
Mais dans son castel magnifique
Il observe un *jeûne* obligé.
« Les grandeurs comblent mon envie,
« Se dit-il; mais pour m'y former,
« Au moins une fois dans ma vie,
« Je voudrais me *décarémer*. »

Avec une rigueur extrême
Grippardin prescrit à ses clercs
De jeûner pendant le *Carême*;
Alors ses profits sont tout clairs.
Cependant il a l'âme bonne,
Et ses clercs doivent l'estimer;
Lorsque Pâques vient il leur donne...
Un œuf pour se *décarémer*.

Melpomène est en *pénitence;*
Et, malgré ses nombreux essais,
Souvent elle fait *abstinence*
De chefs-d'œuvres et de succès.
A *jeûner* ainsi le parterre
N'a jamais pu s'accoutumer;
Il attend qu'un *petit* Voltaire
Vienne enfin le *décarémer.*

Au vieux *Dorilas* enchaînée,
Agnès, dans l'âge des amours,
Au triste banquet d'hyménée
Fait *maigre chère* tous les jours;
Mais comme un *jeûne* trop austère
Finirait par la consumer,
En secret le dieu de Cythère
Prend soin de la *décarémer.*

En vrai pélerin de Saint-Jacques,
Quittant la broche et le tonneau,
Un Gourmand doit-il jusqu'à Pâques
Croquer du pain, boire de l'eau?
Nargue d'un si vilain système!
Je veux, loin de m'y conformer,
Pour mieux supporter le *Carême*
Tous les jours me *décarémer.*

Les jeûneurs, les buveurs d'eau claire
Vont sans plaisir aux sombres bords,
Et n'offrent au gourmand Cerbère
Que de *maigres* et tristes corps.
Ne *jeûnons* jamais... et j'espère,
Quand il viendra nous réclamer,
Que nous offrirons à Cerbère
De quoi se bien *décarémer*.

M. Armand-Gouffé.

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois de Mai sont :

Le Mai.
Les Fleurs.
La Mousse.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Aux Rédacteurs.

MESSIEURS,

Je dinais il y a quelques jours chez un riche Epicurien dont le cuisinier mériterait une place dans le temple de Comus. Je pris une très-bonne opinion du repas que j'allais faire en

lisant dans la salle à manger cette inscription en lettres d'or :

Multum et multa.

Je ne ferai point la description des trois services qui nous ravirent d'admiration, et que nous savourâmes avec délices ; je ne parlerai que d'un mets exquis et nouveau qui attira tous les yeux et ravit tous les suffrages. Aux deux bouts de la table parurent en hors-d'œuvres deux petits bols de porcelaine remplis de fleurs et de fruits ; sur une mousse légère et sur des feuilles d'un vert éclatant étaient groupés des pêches, des cerises, des citrons, des abricots, parsemés de roses, de bleuets et de fleur-d'orange. Un doux parfum s'exhale de chaque petite pyramide ; on regarde avec étonnement l'Amphytrion, qui dit en souriant : Vous êtes étonnés, Messieurs, de voir sitôt paraître le dessert ; mais

rassurez-vous ; je connais trop bien le Code gastronomique pour changer l'ordre établi ; tout ce que vous voyez, la mousse, les feuilles, les fleurs et les fruits sont au beurre moulé. O la charmante invention ! s'écrient tous les convives, et tous de demander comment on pouvait donner ainsi au beurre la couleur et le parfum des végétaux.

Vous le sauriez comme moi, reprit l'Amphytrion, si vous aviez là les ouvrages précieux de notre Triptolême français (M. Parmentier) ou le *Nouveau Dictionnaire de Chimie.* (1) Le beurre s'unit très-bien avec les baumes, les gommes, les substances colorantes et aromatiques. Rien de plus délicieux que du beurre pétri avec un peu de sucre et d'eau de fleur-

(1) Par M. Cadet, pharmacien de l'Empereur.

d'orange; on le parfume avec la rose, la canelle, l'ambre, le girofle, le citron, la vanille, etc.

Pour le colorer il faut battre la crême avec les matières qui contiennent le principe colorant que l'on veut lui transmettre. On lui donne ainsi la couleur jaune avec les carottes, le curcuma, la graine d'asperges, le safran, les baies d'alkekange; la couleur rouge avec la racine d'orcanette; le bleu avec les violettes; le vert avec les pistaches ou les feuilles d'épinards.

On moule ensuite chaque espèce de beurre avec des moules de buis ou de fer-blanc comme ceux qui servent aux glaces. La mousse et les feuilles se font avec des cylindres creux de fer-blanc terminés par de petits trous ou par des fentes : on presse le beurre vert dans ces cylindres à l'aide d'un piston de bois, et il en sort par les

petites ouvertures, en prenant une forme vermiculaire ou rubannée.

Je retins la recette, et vous l'envoie; puisse-t-elle, Messieurs, vous paraître digne de votre Journal, et obtenir une place dans les *Produits de l'Industrie gourmande!*

Je suis, etc.,

FRIANDINET.

Riz factice.

COMPTABLES envers nos abonnés de tous les renseignemens que nous pouvons nous procurer sur la qualité des divers comestibles, et jugeant avec une égale incorruptibilité le plat de lentilles d'Esaü ou celui des fèves de Pythagore, la sauce noire des Spartiates ou les ragoûts succulens de Balaine, nous croyons devoir signaler deux produits de l'art manducatoire qui ont été soumis à notre jury suprême, et dont la simplicité répond au reproche qu'on nous a fait de ne professer que *l'art de la gueule.* Il s'agit d'un riz factice qui peut remplacer le riz

naturel, et d'une espèce particulière de petits pains. Si les critiques trouvent ici à mordre; puisse cette pâture être pour ces Cerbères le gâteau d'Enée! et rassurons-nous par la réflexion qu'une bouche pleine ne peut siffler. La fécule de pomme de terre fournit la substance de ce riz; il a la même consistance que ce grain; il faut huit fois moins de tems pour sa cuisson; il enfle et fournit davantage; il se vend à meilleur marché. Il y en a de quatre espèces: celle qui enfle le moins est encore si substantielle, qu'il n'en faut qu'une cuillerée par convive pour le potage, et qu'elle absorbe huit mesures pareilles de lait ou de bouillon. Les ménages peu fortunés peuvent à peu de frais, et sans contrarier le goût et la santé, en nourrir leurs omelettes; c'est le salep du pauvre. On en peut faire des gâteaux, des biscuits, des gaufres, des marinades, des beignets. Cette pâte se conserve bien plus longtems fraîche que celle du froment, et exige bien moins de tems et de feu pour la cuire. On peut juger des principes aromatiques que contient ce riz par le parfum de sucre qu'il répand en le projetant sur des charbons allumés.

Le prix de ces quatre espèces de farineux est de 16 s. la livre. On en doit l'invention à madame *Chauveau de la Miltière*, propriétaire

à Mont-Louis près Tours, qui en a établi un depôt à Paris chez madame *Ferrand*, rue du Vieux-Colombier, n°. 8; et chez M. *Prévost*, rue Neuve-Saint-Eustache, n°. 3. On les trouve tous les matins jusqu'à une heure, et il s'y distribue une instruction sur l'art d'employer cet aliment, dont l'inventrice, nouveau Tryptolême, a droit à la reconnaissance publique.

Petits Pains au Lait.

*

Le fabricateur des petits pains, connus autrefois sous le nom de la *rue Dauphine*, est M. *Pourcet*, artiste distingué, (et l'on peut donner ce titre, aujourd'hui dégradé, au manipulateur du premier des arts) demeurant rue du Pont de Lodi, n°. 8; et tandis que nos aimables abonnées oublient dans les bras du sommeil ou de l'amour les douces fatigues de la veille, l'infatigable Pourcet enfourne pour elles ces jolis pains, dont le goût succulent et la forme rappellent involontairement ces vers échappés à une muse facile, gourmande, et peut-être reconnaissante:

Que j'aime la tournure
Des petits pains au lait
Que la simple Nature
A mis dans ton corset!

Ce que l'honnête M. Pourcet met dans les siens doit être le choix du beurre d'Isigny et du lait de la grasse vallée de Montmorency, si l'on en juge par leur excellence. Il n'est point de thé un peu *savant* qui ne s'en pare; et comme l'hygiène ne défend point encore aux *Belles* d'être friandes, nous avons cru de la compétence de leur Journal de leur annoncer ce mets, aussi salubre qu'agréable, sur l'avis que nous avons reçu d'un des plus aimables Gastronomes de la capitale, et vérification préalablement faite de la vérité de ses éloges.

M. S. U., *grand Dégustateur.*

Pâtisserie.

M. RAT, pâtissier, rue Montmartre, n° 85, à l'enseigne du *Père de Famille*, dont nous avons déjà eu occasion de louer le talent et la probité, doit être particulièrement recommandé, dans ce tems de jubilation, aux Gourmands jaloux de se bien *décarêmer*.

On trouve chez lui un assortiment d'excellens pâtés de jambon de Bayonne, de veau de Pontoise, de volaille, de gibier, etc., ainsi que toute espèce de pâtisserie, en les commandant d'avance.

VARIÉTÉS.

Aux Œdipes qui s'occupent de mon Enigme insérée dans le Numéro du mois de janvier. (1)

Le terme approche, œdipes mes amis,
Et nul de vous, à regret je le dis,
N'a pénétré le mot de mon énigme
Depuis trois mois! Des énigmes pourtant
La mienne est loin d'être le paradigme;
Et j'augurais, en l'ajustant,
Qu'elle serait sans peine devinée.
J'augurais mal: elle était en sortant
De mon cerveau pour long-tems destinée
A dérouter les plus experts.
Je rends hommage à votre intelligence;
Dans vos écrits règne une heureuse aisance;

(1) Nos abonnés se rappellent que le mot d'une énigme, extraite de la SPHYNXILLOMANIE, (étrennes dans les principes du clair-obscur, 1 vol. in-18 qui se vend chez MM. Capelle et Renand, 1 f. 50 c. pour Paris, et 1 f. 80 c., franco.) doit être donné le premier mai prochain. Nous les invitons à redoubler de zèle pour obtenir le prix offert par l'auteur. (Voyez le Cahier de janvier, pag. 107.)

Vous êtes éloquens, diserts,
Et dans votre correspondance
Prose badine et jolis vers
Font ensemble assaut d'élégance:
Apollon seul a pu vous inspirer.
Je reconnais son influence,
Et je me plais à l'admirer;
Mais je ne vois point figurer
Dans les mots dont voici la liste
Le mot fatal qui vous résiste:
Mystère, espace, artifice, néant,
Air, feu, vide, cahos, ombre, jour, chose, vent.
Rien de tout cela ne présente
Une [illegible]tion claire, satisfaisante
Et... Le Tems promène sa faulx;
Chaque jour trompe mon attente.
Hé vîte! hé vîte! d'autres mots;
Tentez quelques efforts nouveaux,
Et retournez à mon grimoire.
Loin de vous rebuter, imitez nos héros:
Ces fiers enfans de la Victoire,
Partout modèles sans rivaux,
Qui de la muse de l'histoire
Sans cesse occupent les pinceaux,
Dont on admire les travaux,
Quoiqu'à peine on puisse les croire,
Nous prouvent que jamais la gloire
Ne s'obtint au sein du repos,

J. A. L******.

AUX BELLES,

sur la Charade insérée dans le Numéro de mars.

Sans toi, sexe enchanteur,
Nul mortel ici-bas n'eût connu le bonheur;
Quel que soit notre état, ou fâcheux ou prospère,
Par mille attraits divers toujours tu sais nous plaire.
Une femme à tout *âge* a le don de charmer.
Si la fraîcheur ne fait plus son partage,
Chez elle au moins les grâces du langage
Savent encor nous enflammer.
Pourquoi donc tant médire
De celles dont toujours nous chérirons l'empire?
De dégoûts et d'ennui
Pourquoi menacer un *mari*?...
Pour moi, qu'un tel propos outrage,
Comme l'ami d'un sexe à qui je rends hommage,
Je soutiens, en dépit de l'austère censeur,
Qu'il faut chercher le vrai bonheur
Dans les doux nœuds du *mariage*.

Vr. Ch******, *de la Société Epicurienne d'Angers.*

Conversation de deux amans la veille de leur mariage.

— Vous voyez là-bas cette fille
Qui se promène ? — Je la vois.
— Comment la trouvez-vous? — Gentille.
— Hé bien, dirait-on qu'une fois,
Sous mon bras venant de Cythère,
Elle fut le dire à sa mère!
— Belle confidence, ma foi!
Le premier commis de mon père
Y vint fort souvent avec moi;
Mais ce fut toujours un mystère.

M. Capelle.

IMPROMPTU A Mme DE ***,

qui nous offrait du vin de Scio, Constance ou Tokai.

La triste et froide indifférence
N'atteindra jamais vos amis :
Donnez-nous du vin de Constance;
C'est du vin de notre pays.

L. M.

LA JOURNÉE
DE MADAME DE FORTENVILE,

ANECDOTE FRIANDE.

Ah! te voilà, Isidore! Eh, bon Dieu! d'où sors-tu? Il y a huit grands jours que tu n'as paru nulle part. Je t'ai cherché, deux soirées, aux *deux Jumeaux* des bouffons, aux *ricochets* de Picard; je me suis même abaissé jusqu'au *Pied de Mouton;* la meilleure société, les plus jolies femmes de Paris étaient là; et l'amateur par excellence, le galant Isidore ne s'y est pas trouvé. Où diable t'es-tu donc enfermé? — Bien loin de m'enfermer, mon cher Cléante, j'ai pris l'air, j'ai voyagé; j'ai été à Senlis voir mon père, et régler avec lui les arrangemens nécessaires pour mon mariage. — Ton mariage! Tu te maries? Tu badines sans doute en me parlant de mariage. — Non, vraiment. J'en termine un enfin, après en avoir tant ébauché. — Cela est exemplaire. Et qu'épouses-tu? — Cette jolie Mellina, la nièce de la présidente de Fortenville;

tu sais? — Que dis-tu là! cette vieille folle qui se fait remarquer partout par son extrême maigreur et ses grandes prétentions? — Justement; c'est sa nièce que j'épouse; tu entends bien? Elle est jolie, n'est-ce pas? — C'est un ange, j'en conviens; mais tu vas entrer dans la véritable famille extravagante. On prétend que la maison Fortenville réunit à elle seule tous les ridicules qu'on trouve épars dans la société. — Cela est un peu vrai. Je l'ai vue de près cette maison, et j'ai été à portée de la juger mieux que tout le monde; mais une jeune et jolie personne qui a de la fortune fait aisément passer sur les ridicules de ses parens. Mellina ne les partage en aucune manière : elle a des grâces, de l'esprit, des talens, et toute la douceur qu'exprime son nom.—A merveille! mais sa tante!... — Est-ce que je vivrai avec sa tante? C'est bien assez de m'être vu contraint de la supporter hier pendant toute une mortelle journée.

C'est au café Hardi qu'eut lieu cette rencontre de Cléante et d'Isidore, qui ne s'étaient pas vus depuis huit jours. Tout en déjeûnant Cléante pria son ami de lui donner quelques détails sur cette madame de Fortenville, dont

tout Paris racontait des traits bizarres. Isidore y consentit, et prit la parole en ces termes :

« Ce qu'on dit d'elle n'est rien, mon cher; il faut la voir de près. Cinquante ans, dont on en veut dissimuler douze; cinq pieds quatre pouces, avec la maigreur de feu Dozinville de Feydeau; des yeux caves, des traits de mégère, feignant avec cela la petite poitrine, la pauvre santé; c'est un charmant ensemble, n'est-il pas vrai? Tu sais que c'est celui de ma très-honorée tante future; ainsi je ne t'en ferai pas plus long-tems le portrait : mais tu vas voir que c'est encore la gourmande la plus foncée, la plus forte mangeuse que j'aie jamais connue; elle ferait la barbe à tous les Epicuriens du Rocher de Cancalle. Ecoute-moi avec attention.

« Elle exigeait de ma part quelques formalités, quelques papiers de famille avant de me donner son aveu à l'hymen de sa charmante nièce; c'est ce qui m'a forcé au voyage de Senlis. De retour à Paris, je fus hier matin chez la présidente. Il était neuf heures; elle venait de se lever : je la trouvai avalant coup sur coup cinq à six tasses d'infusion de feuilles d'oranger. Vous voyez, me dit-elle, je suis à l'eau chaude tous les matins; c'est que j'ai les nerfs!... j'ai eu toute la nuit une

migraine affreuse et des vapeurs !.... En vérité, on mourrait qu'on souffrirait moins. Ma poitrine est si faible ! Je ne vis qu'avec de grands ménagemens.... Mais vous n'avez pas déjeûné ?

— Madame, M. le président m'a invité....

— Mon mari ? Bah ! on ne déjeûne chez lui qu'à une heure, quelquefois à deux ; l'estomac souffre d'attendre si long-tems. Vous allez partager avec moi un léger déjeûner qui ne vous empêchera pas, je vous assure, d'accepter celui de mon mari, et nous parlerons d'affaires.

« Elle sonne : à l'instant deux femmes-de-chambre dressent une table contre le feu de madame. On ouvre d'abord une cloyère d'huitres ; ensuite on apporte quatre énormes plats remplis de côtelettes, de rognons, de petits pâtés, de boudins et saucisses ; puis une hure et un jambon viennent ajouter à ce service, dans le milieu duquel s'élève comme un rocher une tête de veau du Puits-Certain. Pendant que j'ose à peine toucher à tant de mets, madame de Fortenville en fait disparaître les trois quarts. Elle mange, mange à faire trembler, et tousse de tems en tems pour avoir occasion de se plaindre de la faiblesse de sa poitrine. Je ne fais pas mention du vin blanc, du café, ni du verre de liqueur qu'elle avale avec tout cela.

« Nous parlons en effet d'affaires, et j'obtiens son consentement. Les bribes du déjeûner disparaissent; nous nous mettons à examiner mes papiers de famille : madame demande du thé.

« Voilà le thé qui coule avec profusion; et pour le faire passer Madame dévore cinq à six larges tartines bien beurrées. Vous ne faites pas comme moi? me dit-elle. Ah! vous avez raison; vous vous retenez pour le déjeûner de Monsieur.... Mais quelle heure est-il? Deux heures! Passons chez lui. Il a du monde; n'importe; je vous présenterai à la société comme notre futur neveu. Mon mari, qui a cette union à cœur, sera charmé de me voir rangée du parti de son protégé. Vous trouverez là des militaires avec leurs femmes, deux ou trois bégueules que je ne peux souffrir; mais c'est égal; nous ne nous occuperons que de ce qui nous regarde. Où est donc Mellina? Qu'on fasse descendre ma nièce.

« Mellina parut, et la vue de la nièce dissipa l'ennui que m'avait fait éprouver la tante.

« Nous passâmes chez le président; autre scène : une vaste table était là, surchargée de toute espèce de mets. Au moins la présence ou l'attente d'une vingtaine de personnes à jeun

justifiaient cette profusion. Qui le croirait ? madame de Fortenville se mit à cette table, en fit les honneurs, et mangea de tout comme si elle ne faisait que de se lever.

« On me retint pour la journée. Il fallut bien que je consacrasse à mes nouveaux parens un jour qui assurait mon bonheur. Madame fit avancer sa voiture, et me mit en réquisition pour aller voir tour à tour son tailleur et sa marchande de modes.

« Nous rentrâmes à six heures, et Monsieur n'étant pas encore de retour, Madame prit un bouillon copieux, dans lequel elle trempa deux longues croûtes de pain tendre.

« Le dîner fut plus splendide encore que le déjeûner, et Madame y dévora.

« A dix heures elle prétendit éprouver des maux affreux de poitrine ; elle se fit donner en conséquence son verre de petit-lait, en se plaignant de son médecin, qui, disait-elle, n'entendait rien à son tempérament, et qui la faisait souffrir horriblement en la mettant à la diète depuis quelques mois.

« Plus de trente personnes arrivèrent pour le cercle ; car c'était son jour de recevoir. On apporta le punch et diverses pâtisseries. Madame en mangea plus que tout le monde, et

but largement de la liqueur spiritueuse, sans que cela parût influer sur son cerveau.

« A une heure du matin, quand tout le monde fut parti, elle parut étonnée de me voir prendre mon chapeau pour me retirer. Que faites-vous? me dit-elle; vous sortez? — Madame, à cette heure je pourrais être importun. — Pas du tout. Nous n'avons pas pu fixer encore ni le jour, ni les préparatifs de votre hymen. Passez chez moi, nous en parlerons en soupant. — En.... soupant! — Sans doute. Mon mari ne soupe jamais lui; mais moi j'en ai l'habitude; et j'ai d'ailleurs si peu mangé aujourd'hui! Cette maudite migraine! quand je l'ai elle m'ôte entièrement l'appétit. »

Tudieu, quelle femme! s'écrie Cléante. — Attends, mon ami, poursuit Isidore; tu n'y es pas.

« Forcé d'obéir à ses moindres ordres, je la suivis dans sa chambre à coucher. On rapporta la hure, le jambon du matin; on entoura tout cela de fromage à la crême, de meringues, de mille autres friandises, et Madame soupa comme l'aurait pu faire le plus glouton des moines du tems passé.

« Tu te doutes bien qu'elle me fit la guerre sur ce qu'elle appela ma sobriété; elle pré-

tendit que je serais un mari débile, cacochyme ; que je ressemblerais comme deux gouttes d'eau à son faible époux. Il me fallut essuyer toute la mousqueterie des plus mauvaises plaisanteries. J'en eus la force, et je parvins tellement à lui plaire, que tout en me nommant son cher neveu elle me força de prendre avec elle une salade de fruits confits ; après quoi je pris congé d'elle à trois heures et demie du matin.... Voilà, mon cher, l'esquisse fidelle d'une journée de madame de Fortenville. »

Cléante s'amusa long-tems d'une aussi terrible mangeuse ; puis il ajouta :

« Je n'ai jamais vu d'exemple d'une pareille voracité : je n'ai connu qu'un grand Gourmand ; mais il ne valait pas ta chère tante.

« J'étais dans mon enfance en pension avec six autres jeunes gens, chez un maître de mathématiques, le plus original de tous les hommes, attendu que, très-paillard et très-sybarite, il avait avec cela la manie de feindre la dévotion. Aux approches de Pâques il nous dit qu'il avait l'habitude tous les ans d'aller visiter le saint lieu du Calvaire. Comme ce pieux dessein nous annonçait une partie de plaisir à la campagne, nous témoignâmes le désir de l'y accompagner. Il y consentit, à

*

condition que nous mettrions dans une bourse commune chacun douze francs pour les frais du dîner ; car il était encore avare et crasseux le cher homme.

« On choisit le jour du vendredi saint, et notre maître nous annonça que nous jeûnerions ; c'est à dire qu'il ne serait pas question, en ce saint jour de déjeûner ni de goûter.

« Nous partons à huit heures du matin, à jeun il est vrai ; mais, arrivés à Saint-Cloud, notre maître nous fait entrer chez Le Griel, et nous fait servir là une ample matelotte avec des goujons frits. Nous nous gardons bien de lui rappeler qu'il nous a prescrit de jeûner, et nous nous en donnons à cœur-joie.

« Ce repas fini, notre maître achète deux douzaines de gâteaux de Nanterre, dont il emplit nos poches : ensuite il exige que nous ayons sans cesse dans la bouche une miette de ces gâteaux, en nous ordonnant de les mastiquer lentement, et de ne les avaler, pour ainsi dire, que de quart-d'heure en quart-d'heure. Nous suivons à la rigueur cet ordre dont il nous donne l'exemple, en sorte que le quart d'un gâteau nous mène au Calvaire ; l'autre quart nous donne le tems de visiter les chapelles ; une troisième parcelle nous fait redescendre la montagne, et nous nous retrouvons à trois

heures, chez Le Griel, autour d'un excellent dîner que nous faisons durer jusqu'au soir. Je prends la parole à la fin, et je demande au maître l'explication de cette singulière conduite. Il me semble, lui dis-je, que nous n'avons pas jeûné comme vous l'aviez décidé; car nous avons déjeûné ce matin; nous dînons, et ce charmant dessert va nous servir de goûter. — Vous pourriez même, me répondit-il, souper ce soir, si vous l'entendez comme cela, et sans cesser de jeûner. Ne voyez-vous pas qu'au moyen des miettes de gâteau que vous avez constamment tenues dans votre bouche vous n'avez pas discontinué de manger depuis ce matin? Or, l'écriture ordonne bien de ne faire en ce saint jour qu'un seul repas; mais elle ne dit pas à quelle heure peut commencer ce repas, ni à quelle heure il doit finir : ainsi nous n'avons fait qu'un repas; nous sommes dans l'esprit de l'Ecriture. »

C'est ainsi, dit Isidore quand Cléante eut cessé de parler, c'est ainsi que les hommes interprètent et tournent au gré de leurs passions les lois mêmes qu'ils respectent le plus!

M. Ducray-Duminil.

MODES.

Les charmes du printems succèdent aux rigueurs de l'hiver. Chaque saison a ses plaisirs: déjà les promenades de Longchamps ont arraché nos Belles à leurs salons, à leurs thés, à leurs bouillottes. La saison est trop peu avancée, et le froid se fait encore sentir trop vivement, pour que les modes d'hiver aient pu disparaître entièrement. On remarque néanmoins, comme premier signal du printems, des chapeaux de paille surnommés *chapeaux à la Paméla.*

AIR : *Si Pauline est dans l'indigence.*

Les Belles, quittant la fourrure,
Les thés, les bals, les tapis verts,
Vont voir les tapis de verdure
Dont nos prés fleuris sont couverts.
A Longchamps le goût nous emporte;
Et, pour aller se pâmer là,
La mode exige que l'on porte
Des chapeaux à *la Paméla.*

X Y Z, *etc.*

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de la Charade insérée dans le Cahier de Mars est Mariage;

Celui de l'Enigme est Poulet;

Celui du Logogriphe est Bulle de Savon, ou Boule de Savon, comme on le désigne plus vulgairement, et dans lequel on trouve *bulle, boule, de, savon, os, on, blonde, vase, son, à vous, boue, bon, bos, veau,* avé, vale, salve, *eau, bal, Eole, nausée, vol, dodo, lolo, ces, danse,* et nombre d'autres mots.

Les Abonnés qui ont deviné ces trois mots sont :

MM.

Bailleul, abonné de Dieppe.
Ponsardin fils, abonné de Reims.
Fromentin, abonné de Tonnerre.
H. Prous, abonné de Crevelt.
Guignon, abonné de Boulogne.
*L****, abonné de Paris.
J. A. L., abonné de l'Arbrèle. (Rhône.)
Meunier, abonné de Paris.

MM.

De Pons, abonné de Brioude.

Jourdain, abonné de Bar-sur-Seine.

*M****, abonné de Paris.

Pelluard, abonné de Liancourt, (Oise) qui n'a deviné que la Charade et le Logogriphe.

*Vr. Ch. ******, abonné d'Angers, qui n'a deviné que la Charade.

Pressigny, abonné de Paris, qui n'a deviné que l'Enigme.

Voici quelques pièces qui nous sont parvenues à ce sujet:

Je devais être le *mari*
De Lise encor dans son jeune âge:
Hier tout semblait aplani;
Aujourd'hui plus de *mariage*.
Par maint *poulet*, mainte chanson
Je crus avoir fixé la belle;
Mais une *bulle de savon*
Est beaucoup moins légère qu'elle.

BERNARDIN fils.

Après vieux *mariage*
Se fier au *poulet*;
Croire au tendre langage
De jeune homme bien fait,
N'est-ce pas bâtir, cher Laujon,
Sur une *bulle de savon*?

L***.

CHARADE.

Ne vous fatiguez pas l'esprit
A trouver mon premier; car, entre nous soit dit,
Chers gourmands, dans ces vers il est en évidence!
Déjà vous le tenez, ou du moins je le pense.
Mon dernier, l'ame des repas,
Aussi facilement à vous ne s'offre pas;
Presque toujours il faut qu'on le prépare:
Il exige des soins, de l'art et des talens.
Selon le goût, le caprice des gens
On le varie; il n'est même pas rare
De le voir apprêté d'une façon bizarre.
Ce que j'ai dit de mon dernier
Peut s'appliquer à mon entier,
Qui, différent quant à l'espèce,
Est classé, par rapport à sa délicatesse,
Dans un ordre particulier.
Mais pour ne pas vous ennuyer,
Gourmands, ô mes dignes confrères!
Quand vous irez dîner tantôt,
Sur la carte, en gros caractères,
Vous verrez figurer ce mot.

M. Ponsardin-Simon, *abonné de Reims.*

ENIGME.

Ainsi qu'Achille *aux pieds légers,*
A peine quand je cours mes pieds touchent la terre.
Plus que lui je crains les dangers;
Comme lui cependant je suis *foudre de guerre.*
Aux coups de l'ennemi quand je veux échapper
J'ai bien plus de ruses qu'Ulysse;
Mais si l'on vient à m'attraper
L'empalement est mon supplice:
Alors, comme chez les hurons,
On me rôtit, l'on me dévore,
Et j'ai pour mon tombeau l'estomac des gloutons,
Ou des belles cherchant à s'embellir encore.

L. M.

CHARADE.

Mon premier chez Philis
Efface la blancheur de la neige et du lis.
Les autans ont cessé leur horrible ravage;
Et déjà des oiseaux on entend le ramage
Lorsque l'arbuste est mon dernier.
Un gourmand, que la faim tourmente,
Se désespère dans l'attente
Qu'on ait enfin mis mon entier.

F. B*****, *de la Société Epicurienne d'Angers.*

FIN DU CAHIER D'AVRIL.

Capelle et Renard, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Cet ouvrage contient les manufacturiers, négocians, banquiers, commissionnaires, agens-de-change, courtiers de commerce, entrepreneurs de roulage, libraires, principaux marchands, notaires, avoués, huissiers de Paris, de tous les départemens de l'Empire, etc., etc.; les membres des grandes autorités et administrations résidant à Paris; la Banque de France; *les nouveaux numéros des maisons de Paris*; les chambres de commerce; les chambres consultatives de manufactures, fabriques, arts et métiers; les bourses de commerce; toutes les préfectures, sous-préfectures, tribunaux, conservations des hypothèques, directions des domaines et enregistrement, directions des droits réunis; les principales foires de la France et de l'Etranger, ainsi que les usages suivis pour les effets de commerce; les brevets d'invention; un catalogue des livres relatifs au commerce qui ont paru depuis le commencement de l'an 1806; *le Tableau des Monnaies de compte de tous les pays du monde, et celui du pair dans tous les changes réciproques de toutes les places* cambistes, *calculé en or et en argent, pour la* première fois, *sur le nouveau pied monétaire; Tableaux des divers taux d'intérêt résultant de la variation du prix des cinq pour cent consolidés*, etc., etc., etc.

On trouve aussi dans cet ouvrage la superficie, la population, les productions principales, les rivières navigables, les canaux de navigation, les grandes routes de chaque département; la situation, le commerce particulier, la population de plus de *deux mil*

cinq cents villes et bourgs de la France et de l'Etranger. *Depuis dix ans, sans interruption*, le rédacteur ne néglige rien pour que son ouvrage continue à être particulièrement le Manuel de tous ceux qui se livrent au commerce, aux arts, aux affaires, et généralement celui de toutes les classes de la société.

Preuves de l'efficacité de la vaccine, suivies d'une Réponse aux objections formées contre la vaccination; contenant l'histoire de cette découverte, de ses progrès, de ses heureux effets; les témoignages publics devant la chambre des communes sur son efficacité; le discours prononcé à la société royale Jennérienne en l'honneur du docteur Jenner, par le docteur Jenner, par le docteur Lettsom, etc., etc.: précédées de la description de la petite vérole, de ses effets meurtriers, de l'inoculation et de ses suites; Par le docteur John Thornton, professeur du collége de la Trinité de Cambridge, professeur de botanique, etc. Traduction littérale de l'anglais. Par Joseph Dupuy, docteur en médecine, médecin de l'Hospice Impérial des Quinze-Vingts, etc., membre correspondant de plusieurs comités de Vaccine. 1 v. in-8°. Prix, 3 f. 50 cent. pour Paris, et 4 fr. 50 c. pour les départemens.

Cet ouvrage est orné de deux planches coloriées, représentant au naturel les développemens successifs de la vaccine, ainsi que ceux des pustules bâtardes.

A Paris, chez MM. *Chomel*, imprimeur, rue Jean-Robert, n.os 23 et 26; *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine,* etc., etc., etc.

TOME SIXIÈME.

Second trimestre de 1807. — MAI.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui désirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port, avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

LIVRES NOUVEAUX.

Encore un Ballon, ou *Chansons et autres Poésies nouvelles d'Armand-Gouffé*, pour faire suite aux *Ballon d'Essai* et *Ballon Perdu* du même auteur, avec cette épigraphe:

Et toujours va qui chante.

2 vol. in-18 très-bien imprimé. Prix 1 fr. 50 cent. pour Paris, et 1 fr. 80 cent. franc de port par la poste. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Nota. Les *Ballon d'Essai* et *Ballon Perdu* se vendent le même prix chez les mêmes Libraires.

Le Nestor Français, ou *Guide moral et physiologique pour conduire la jeunesse au bonheur;* par J.-A. Millot, ancien membre des Colléges et Académie de Chirurgie de Paris, correspondant de la ci-devant Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon, accoucheur des ci-devant Princesses de France, membre de la Société académique des Sciences de Paris, correspondant de celle de Médecine-Pratique de Montpellier; et par A.-J. Coffin-Rony, avocat au ci-devant parlement de Paris, et membre de la Société académique de la même ville.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine,* etc., etc., etc.

Rions, chantons, aimons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Second Trimestre de 1807. — Mai.

PARIS,

CAPELLE et RENAND, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS DE MAI.

A VÉNUS LA BIEN VENUE.

Depuis que l'esprit humain a réglé les pas du Tems, et que Vénus-Uranie a distribué les saisons, le mois de Mai est consacré à la mère des Amours. Les Gourmands sont religieux obser-

vateurs de cette pratique immémoriale, et leurs repas ne se terminent jamais sans sacrifice aux Grâces et sans invocation aux Belles.

Si Momus, apériteur de leurs banquets, daigna apprêter leurs poissons d'Avril, la déesse de Gnide ne dédaignera point de les aider à planter le Mai et à vider la coupe printanière: nos joyeux ébats ne sauraient effaroucher cette reine des Ris et des Plaisirs; partout où l'on est heureux, aimable et de bon appétit, elle est toujours bien venue; et sa place est à table à l'heure du dîner, de même que sur la mousse, le duvet ou le gazon, à l'heure du berger. Vénus sera donc dans ce mois notre présidente et notre convive; nous saurons, fidèles à nos principes, redoubler notre galanterie, et soutenir notre gaîté.

Le mois de Mai est sous l'influence des Gémeaux, et semble à ce titre nous inviter à l'amitié, comme il invite toute la nature à la reproduction; c'est le tems de l'année où l'on est le plus

enclin à la tendresse, à la franchise, aux épanchemens de cœur; et sous ce point de vue il recommande encore les plaisirs de la table, où, le verre à la main et le rire sur les lèvres, on s'aime mieux, on se convient davantage, on est plus porté à l'indulgence, plus content des autres et de soi.

L'amant qui sort d'un festin où il a fait une halte de deux heures, est assuré de recevoir de sa belle un accueil encourageant, parce qu'il est assuré de revenir plus aimable, plus entreprenant, et avec un meilleur visage; l'Espérance, voltigeant parmi les flacons, lui a souri pendant tout le repas, et son cœur pétille au dessert comme la mousse du Champagne. Peut-on refuser un sourire à son hilarité, un baiser à sa ferveur, une faveur à son audace? Quel amant fut jamais rebuté quand, les yeux enflammés du double feu de Bacchus et de Cythérée, il rapporte un front épanoui de la joie des festins? Le rocher de Leucade guérissait de l'amour les

amans malheureux : l'un de nos sages* leur conseille le rocher de Cancalle, dont la chûte, moins dangereuse, les guérira des réfroidissemens du cœur, en leur procurant des triomphes, ou les consolant des mauvais succès.

Plusieurs mets nous manquent à cette époque ; mais la Nature attentive a pris soin de nous dédommager amplement : le maquereau seul ferait oublier tous les poissons de mer, tant il mérite l'estime et la réputation dont il jouit sur les meilleures tables !

Si les perdrix s'accouplent et sont respectées du chasseur, les pigeons se mangent sans interruption ; la volaille, le bœuf et l'agneau sont toujours abondans ; la saveur des petits pois et des asperges relève les chairs les plus insipides, et tous les légumes printaniers rendent avec usure les esprits vitaux que dissipe l'influence amoureuse de la saison.

(*) M. Ph. de la Madelaine dans une jolie chanson insérée au numéro de janvier 1806.

Les fleurs et la rosée ouvrent tous les sens à l'appétit; l'odorat triture les parfums dont l'air est embaumé; les pores pompent la fraîcheur du soir, et se dilatent pour en respirer davantage; l'oreille se remplit du chant de l'alouette et de la caille matinales, qui s'engraissent avec soin pour l'arrière saison; l'œil contemple les jardins brillans de verdure et les arbres couverts de fleurs; la main palpe déjà le fruit précoce qui s'arrondit, et les lèvres pressent le corail flexible de la fraise des bois que le soleil de Mai fait éclore avant tous les dons de Pomone.

Ainsi le Gourmand jouit à la fois par tous les sens, et le peu qu'il perd en réalité est compensé par l'immensité des espérances qui nourrissent son imagination.

GASTERMANN.

INTRODUCTION

A L'HISTOIRE DE LA GOURMANDISE.

Hoc salsum est, hoc adustum est,
hoc lautum est parùm,
Illud rectè.....

TERENC. ADELPH.

PARMI les anciens les Grecs l'ont emporté sur les Perses, et les Romains sur les Grecs; parmi les modernes les Français ont vaincu tous leurs rivaux, Anglais, Italiens et Allemands, dans le grand art de la cuisine.

Les Français ne sont pourtant pas les plus gourmands, et leur supériorité en ce genre, comme en beaucoup d'autres, tient sans doute à des causes occultes que la science seule ne saurait découvrir. Nous pourrions, comme de profonds écrivains, donner

ici des conjectures subtiles et des probabilités imposantes; mais nous avons résolu de nous en tenir à l'autorité des faits.

Quoi qu'il en soit, la gloire de la cuisine française remplit l'univers entier; et il n'est point dans les nations policées de gentilhomme tranchant du seigneur qui n'aspire à l'honneur d'avoir un cuisinier français; c'est une sorte de suzeraineté que toutes les puissances reconnaissent tacitement à la France. La mode et la cuisine frappent continuellement monnaie à son coin; les chiffons et les recettes qui sortent de ce double atelier ont cours dans les quatre parties du monde; de sorte qu'en ceci encore, comme dans tout le reste, les *Gourmands* et les *Belles* servent la patrie de concert.

Ce n'est pourtant pas la France qui hérita la première des élémens de la cuisine antique, de cet art qui, cultivé long-tems à Athènes et dans toute la Grèce par les Hégémon, les Théarion, les Mithœcus, les Philoxène, etc.,

fut porté à Rome à un si haut degré de perfection par les Lucullus, les Apicius et les Esope.

Les Italiens recueillirent les premiers les débris de la cuisine romaine, comme ceux des belles-lettres et de tous les arts; ce sont les Italiens qui nous ont fait connaître cette science, appelée par Montaigne (n'en déplaise à certain critique) *science de gueule*, et par Lamotte-le-Vayer *gastrologie*. Elle éprouva d'abord des obstacles et des persécutions; (1) plusieurs de nos rois tentèrent d'empêcher sa propagation par des édits: enfin elle triompha des lois sous Henri II; et sur les pas de Catherine de Médicis les cuisiniers de delà les monts vinrent s'établir en France. Ce n'est pas une des moindres obligations que nous ayions à cette illustre reine, qui était, selon le sieur

(1) La cuisine italienne ne fut repoussée d'abord que parce qu'elle tenait de l'art de Canidie. Les empoisonneurs sont encore proscrits par les lois gastronomiques.

de Brantôme, *moult agréable, le cœur haut et grand, l'esprit des plus subtils, les manières engageantes, et en toute sa personne, si qu'on ne peut rien voir de plus délicat, gracieux, imposant, et digne du rang de roine.*

Le seizième siècle avait enfanté de nombreuses productions sur cette science intéressante.

Dès 1516 le livre *de honesta Voluptate*, imprimé à Venise, avait rappelé les bons esprits, unis aux bons estomacs, à l'amour de la bonne chère: il fut dédié au cardinal Roverella par le célèbre écrivain de *la Vie des Papes*, Platina.

En 1534 on publia à Francfort *l'Ecole apicienne*, et en 1536 Venise fut enrichie de *l'Art des Festins*, contenant la méthode d'accommoder les oiseaux, les poissons, toutes sortes de chairs, de fruits et de légumes, pour le plus grand plaisir de la bouche.

La même cité vit naître l'année suivante le *Traité* de Dominique Romoli, lequel fut réimprimé en 1560 avec augmentation sur tout ce qui con-

court à la perfection des banquets dans toutes les saisons.

Enfin, en 1541 parut le livre fameux de Cœlius Apicius, *de Re culinaria*, réimprimé avec des notes de Gabriel Humelberg, savant allemand, en 1542, et régénéré en 1709 par le savant Lister, à qui l'on doit la première ébauche du *Cuisinier français*. Les presses de Bâle, de Francfort et d'Amsterdam multiplièrent alternativement les éditions de cet ouvrage avec les honneurs de l'*in*-4°.

L'Espagne disputait en même tems à l'Allemagne et à l'Italie la gloire d'écrire sur la cuisine; et en 1544 le seigneur Ruberto de Tolède composa un livre de cuisine intitulé *Libro de guisados mangares y potages*.

L'ouvrage de Messisburgo, en neuf livres, sur la manière d'ordonner les banquets et d'apprêter les mets, eut beaucoup de réputation; publié en 1549 à Ferrare, il fut réimprimé en 1581, puis en 1617.

L'Ars magirica, hoc est coquinaria, de Jodochio Villichio, le fit oublier.

La Cuisine secrète du pape Pie V, avec figures, par Barth. Scappo, fut très-recherchée, et on la réimprima en 1605 avec le *Traité du Maître-d'hôtel* et de *l'Ecuyer-tranchant*.

Il existe dix ou douze ouvrages différens sous ces deux derniers titres, dont plusieurs ont paru en même tems dans le seizième siècle à Rome, à Venise, à Turin et en Allemagne.

Je ne cite pas la dixième partie des livres publiés à cette époque sur la cuisine; un grand nombre fut traduit en plusieurs langues, et même en français. *Le Grand Cuisinier*, de B. Platina, y fut translaté en 1588 par Desdier Christol.

On se doute bien que le dix-septième siècle ne fut pas moins fécond que le précédent; c'est en effet le beau siècle de la littérature gourmande; et la plupart des traités, déjà connus, furent revus, perfectionnés, embellis, sans préjudice des créations nouvelles: ce tems était celui de la régence, et l'on n'eut rien de mieux à faire que de manger.

L'Appareil des Banquets, de Venantio Matheo; *la Cœna*, de Bapt. Fiera; *le Festin*, d'Ottavio Ruberto; *le Cuisinier-pratique*, de Vittorio Lancellotto; *les Conférences sur la Cuisine*, de Marcius Cognatus; *l'Ictiophagia*, de Nonius; *Mensa philosophica*, de Michel Scot, ou *Euchiridion in quo de rebus mensalibus*, etc.: enfin mille volumes honorables pour l'appétit humain purent dès lors orner la bibliothèque des curieux.

Le chocolat seul donna lieu à plus de vingt ouvrages italiens et espagnols.

Celui d'Antoine Calmenero de Lederma, sur *la chocolate*, fut traduit en français en 1643, en italien en 1644, puis en latin, en allemand, etc.; René Moreau l'orna de notes savantes et d'un dialogue sur la même *chocolate*.

Le thé, le café et les autres liqueurs n'occupèrent pas moins d'auteurs. Galland traita *de leur origine*, et Aignan de *leur utilité;* Blegny, Sylvain Dufour et autres en parlèrent avec enthousiasme.

Citerai-je les innombrables productions composées seulement sur le vin? Les sept livres d'André Baccius sur les *vins d'Italie, du Rhin, de France, d'Espagne, et de toute l'Europe;* l'*Histoire du Vin*, de Maurice Tirellus; la *Nature des Vins différens*, par Jacques Præfectus; *de l'Usage du Vin chaud pour exciter les desirs*, de Vincent Butius, etc.; etc.

Le sel, le poivre, le lait ont occupé des légions d'amateurs, et même de graves médecins, qui, croyant donner des leçons d'hygiène, n'ont en effet ouvert qu'un cours de gourmandise; tels sont *de Re cibaria*, de Nonius; *de Natura Vini*, de Confalonerius; *dell Insalata*, de Sauveur Massonio; *de Alimentorum facultate*, de Siméon Séthus, professeur; *de Cibi et del Bere*, de Baldassare; *de Prandii ac Cœnæ modo Libellus*, de Math. Curtius; *del Convito*, d'Ottavio Magnanino, et mille autres que nous pourrions nommer au lecteur curieux de consulter ces docteurs dignes de nos hommages; mais

nous nous en référons aux leçons de notre docte et aimable convive M. D. S. U., le successeur et l'interprète de nos professeurs les plus illustres.

C'est alors aussi que parurent *del Arte del Cuvio, del Trincïante, e Maestro di Casa*, de Bartholoméo Scappo; *le Cuisinier français*, par Gaillard; *le Viandier*, du sieur de Taillevent; *Mensa theosophilosophica, seu conviviorum pulpamenta et condimenta*, de Math. Tympio; *le Ménage des Champs* et *le Cuisinier de Campagne;* la première *Instruction*, de Massialot, *sur les Confitures, les Liqueurs et les Fruits; le Parfait Limonadier*, de Jean Masson. Il avait cependant paru, dès 1555, *l'Excellent et moult utile petit Opuscule qui montre la façon de faire confitures, et qui traite de plusieurs sortes de fardemens pour embellir la face et flatter le goût*, par Michel Notre-Dame, qu'elle associait dès lors la Beauté à la Gourmandise, alliance antique, naturelle et indissoluble.

Il y a loin cependant de ces ébauches à l'art des Apperts et aux cosmétiques

de Mailhe, de Bordin, ou de Le Maoüt. (1)

Quoique nous n'ayons pas l'intention de faire ici l'immense catalogue des livres composés sur la cuisine, nous ne pouvons nous refuser à citer encore la *Manière d'amollir les Os et de faire cuire les Viandes à peu de frais*, par Papin, le précurseur des gélatines de notre estimable collègue M. Cadet-Devaux, tant il est vrai qu'on n'invente plus rien sous le soleil!

Il faut enfin parler du dix-huitième siècle, où les connaissances humaines, perfectionnées en tous sens, donnèrent à l'art de la cuisine un nouvel essor.

Dès l'aurore du siècle parut le *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, de Massialot, en deux volumes; *le Cuisinier français*, du docte Lister; *l'Ecole parfaite des Officiers de bouche*, publiée en 1708; *le Cuisinier moderne*,

(1) Voyez dans ce Cahier, *Produits de l'Industrie gourmande*.

les Festins antiques, *de Convivii*, du jésuite Jules Cæsar-Bullengeri, etc.

C'est alors que l'art de la cuisine devient réellement une science, et que les grammaires, les dissertations, les dictionnaires de cette science prennent une place remarquable dans l'histoire bibliographique.

En 1739 *le Nouveau Cuisinier français* reparut sous le nom de Meleon, avec une préface curieuse des pères Brumoy et Bougeant, jésuites, tous deux célèbres par leurs écrits. M. Desalleux, fils aîné de l'ambassadeur de France à Constantinople, publia contre cette préface la lettre d'un pâtissier anglais, avec un extrait du *Craftsman*.

On écrivit en 1761 un savant mémoire sur l'usage du *digesteur*, de Papin.

Pour ceux qui n'avaient pas de cuisinier on composa, en 1746, *la Cuisinière française*, suivie de *l'Office*, par Menon; *le Cuisinier gascon* avait déjà paru à l'usage des gens qui n'avaient pas un bon dîner chez eux.

Enfin, en 1749 on vit paraître l'un des ouvrages qui honorent le plus ce genre; c'est l'art de la cuisine réduit en pratique, connu sous le titre *des Dons de Comus*, par Marin. Un homme de goût, Querlon, l'orna d'une préface : c'est pour la science gourmande la préface de l'Encyclopédie; aussi *les Dons de Comus* eurent-ils, comme la science encyclopédique, les honneurs de l'ordre alphabétique. En 1750 M. Briaud publia le *Dictionnaire des Alimens, Vins et Liqueurs*, et quelques années après le sieur Vincent donna une nouvelle extension à ce répertoire précieux, sous le nom de *Dictionnaire portatif de Cuisine, d'Office et de Distillation.*

Une foule de traités, indispensables à ceux qui se livrent au négoce du comestible, parurent presqu'en même tems. Le *Traité de la Distillation*, de Dejean, dont on vient de donner une nouvelle édition; *le Cannamélistefrançais*, en forme de dictionnaire, par Gilliers; *la Chimie du Goût*, par Pisot; *la Science du Maître d'hôtel cuisinier*, et

celle du *Maître-d'hôtel confiseur*, dont la première édition est de 1768, et la seconde de 1776. Le Maître-d'hôtel cuisinier était précédé d'une dissertation préliminaire sur la cuisine moderne, attribuée à M. de Foncemagne, de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres.

L'auteur de la Cuisinière française, vétéran dans le service, et célèbre depuis 1746, voulut mettre le sceau à sa gloire, et, après trente-deux ans d'études, publia *les Soupers de la Cour, ou l'Art de travailler toutes sortes d'alimens pour les meilleures tables, selon les saisons*. Cet ouvrage de Menon eut et mérita beaucoup de succès; il est devenu fort rare, et depuis long-tems les vrais amateurs soupirent après sa réimpression.

Mais ce qui étonnera peut-être les admirateurs de notre collègue M. G. D. L. R., c'est qu'il a été devancé dans la noble entreprise qu'il poursuit d'une manière si supérieure. Sans parler de l'*Almanach du Goût*, par Lafaye, qui subsista depuis 1751 jusqu'à l'année

1773, il parut en 1779 un *Almanach du Comestible*, qui eut tant de succès, qu'on le fit suivre de deux ou trois suppléments. Comme l'almanach moderne il mettait à contribution les magasins innombrables de la capitale; comme notre Journal il renfermait des vers bachiques et gourmands, et de la littérature galante et gourmande; comme nous il citait les anciens et les modernes, et déployait une érudition qui aurait effrayé la nôtre si un gourmand ne digérait pas facilement tout ce qui passe; mais comme nous espérons surpasser nos devanciers et nos modèles, (notre grand expert, M. G. D. L. R., excepté) nous n'éprouvons qu'une ardeur plus vive à la vue de l'immense carrière qui s'ouvre devant nous.

Il nous suffit dans ce chapitre préliminaire, qui ne renferme pas la millième partie des richesses de l'art gastronomique, d'avoir prouvé que notre matière est inépuisable.

GASTERMANN.

Recettes Alimentaires.

PIGEONS.

Chers aux Belles comme aux Gourmands, les pigeons sont de tous les oiseaux l'espèce la plus favorisée des dieux et la plus honorée des hommes. Le paon est consacré à Junon, le hibou à Minerve, l'aigle au grand Jupiter; mais la colombe est l'oiseau de Vénus. C'est elle qui roucoule amoureusement sur les genoux de la déesse; c'est elle dont l'aile caressante dirige le zéphir qui agite ses cheveux, dont la gorge, nuancée d'émeraudes et de rubis, recueille la fleur des baisers qui s'échappe des lèvres de la beauté; c'est la colombe enfin qui tire le char aérien établi par les poètes sur la route de Cythère.

Fidelle à sa destination, la colombe messagère est la confidente discrète des mystères galans, et la courrière rapide des amans éloignés l'un de l'autre. Que de titres à notre reconnaissance, à notre admiration, à nos hommages!

Le pigeon est non-seulement un oiseau sacré, mais le plus sacré des oiseaux.

S'il est célèbre dans les fastes de Gnide, sa gloire est encore plus grande dans les annales de la cuisine, et son mérite, avoué des amans, est proclamé par toute la terre gourmande.

On mange des pigeons pendant presque toute l'année, tant cet animal se complaît dans ses amours; mais on trouve dans tous les tems des pigeons de *volière*, et c'est sans doute pour cette raison qu'en général on y fait peu d'attention.

Selon nous, les personnes qui se rendent coupables d'une telle indifférence font preuve de mauvais goût, ou ignorent sans doute que rien n'est comparable à un pigeonneau sortant d'avec sa mère, et que l'on fait cuire à la broche, entouré d'une mince barde de lard et d'une feuille de vigne. (1)

Ces tendres innocens sont surtout préférables en avril, mai et juin, à cause de l'absence du gibier et de la volaille qui, *ne faisant pas l'amour en tout tems*, choisissent cette époque

(1) On trouve en tout tems des pigeonneaux de volière chez un marchand établi depuis plusieurs années dans le carré de l'abbaye Saint-Germain, mais dont nous avons oublié le nom.

pour se repeupler. Il n'a alors de concurrent pour le rôti que le levreau de janvier et le poulet nouveau.

Le pigeon *biset*, quoique inférieur au pigeon de *volière*, n'est pas moins digne de nos hommages; mais il est préférable en août et en septembre, époque où,

A peine du soleil essayant la lumière,

il participe aux fêtes de Cérès autant que son âge peut le lui permettre, s'arrondit dans ses champs, et paraît sur nos tables plus digne de nous et de lui.

Les pigeons sont en général susceptibles de plusieurs métamorphoses : outre qu'on les met à la broche, on en fait des filets, des côtelettes; on les poêle, on les met aux pointes d'asperges, aux petits pois, à la crapaudine, en compotte, etc. Nous allons donner deux manières de les apprêter.

Pigeons à la Crapaudine.

Ayez trois beaux pigeons (de volière de préférence); videz-les, coupez-leur les pattes, troussez-leur les cuisses en-dedans du corps, et flambez-les bien légèrement. Levez ensuite toute la chair de l'estomac, en commençant

par le bout du brichet jusque près des ailes; tenez-le ouvert, et applatissez légèrement vos pigeons avec le couperet. Faites fondre un peu de beurre dans une casserole; mettez-y sel, poivre; trempez-y vos pigeons, et jetez-les ensuite dans de la mie de pain: lorsqu'ils seront bien panés, mettez-les sur le gril du côté de l'estomac; faites-les cuire sur un feu doux, afin que la mie de pain ne brûle pas, et lorsqu'ils seront cuits, dressez-les sur le plat, en mettant dessous une petite sauce à l'échalote faite ainsi qu'il suit:

Ayez cinq à six gousses d'échalotes, hachez-les bien menu, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, deux cuillerées à bouche de vinaigre, et faites cuire tout doucement; quand la sauce sera cuite, ajoutez-y trois ou quatre cuillerées à ragoût de jus; faites faire encore un bouillon, puis mettez-la sous les pigeons. *Servez chaud.*

Pigeons en compotte.

Ayez de même trois beaux pigeons; videz-les, flambez-les, troussez les pattes en-dedans, et bridez-les si vous voulez, car cela n'est pas bien nécessaire; mettez ensuite un morceau de

beurre dans une casserole, une cuillerée à bouche de farine, et faites un *roux*; lorsqu'il sera bien blond, jetez-y une demi-livre de petit-lard coupé en morceaux, puis vos pigeons; faites bien revenir le tout dans votre roux; mouillez avec du bouillon; (ne mettez pas de sel à cause du petit-lard); ajoutez un peu de poivre, un bouquet garni de persil, ciboule, thym, laurier, deux clous de girofle; ajoutez-y quelques champignons. Ecumez votre ragoût lorsqu'il commencera à bouillir (époque où vos pigeons sont à moitié cuits); ayez des petits oignons bien épluchés, passez-les dans du beurre, si vous voulez, jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds; égouttez-les, et jetez-les dans votre ragoût. Quand vos pigeons seront cuits, dressez-les sur un plat, ôtez le bouquet, dégraissez bien votre sauce, ayez soin qu'elle ne soit pas trop longue; mettez votre ragoût par-dessus vos pigeons, et servez.

G., C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

ANECDOTE GOURMANDE.

Un Gourmand du haut parage
Figurait dans un repas.
— Monsieur veut-il du potage?
— Qui, moi!... je n'en use pas;
Fi donc!... c'est du *remplissage*.

Anm. B.....

MAXIME.

La digestion est l'affaire de l'estomac, et les indigestions sont celles des médecins.

G. D. L. R.

LE CALEMBOURG LATIN.

Te souvient-il encor des Œuvres de Virgile?
Disait Grand-Studiôse au *gourmand* de Saint-Gille.
—Oui; mais dans cet auteur il n'est rien de plus beau
Que le vers qui finit par *grandine turbo!*

M. de Pits.

EXEMPLES A SUIVRE.

Les Romains à la fin du repas se faisaient apporter la coupe magistrale, et buvaient à la ronde autant de coups qu'il y avait de lettres dans le nom de leurs maîtresses.

Saint-Césaire, évêque d'Arles, dit *(homélie VI)* que de son tems on poussait si loin les plaisirs de la table, que lorsqu'on ne pouvait presque plus boire, on adressait, pour s'y exciter encore, des santés aux anges, et à tels saints qu'on jugeait à propos.

On connaît cette épitaphe d'un buveur:

Ci-gît un enfant de Silène,
Qui soutint tant qu'il put l'honneur du cabaret:
Il but toute sa vie, et jamais sans sujet.
A vingt ans il buvait pour oublier Climène,
A trente ans par oisiveté,
A quarante il noyait la sombre inquiétude,
A cinquante ce fut une vieille habitude
Qui devint à soixante une nécessité.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

De l'influence des bretelles sur l'appétit et la digestion.

Nous avons prouvé dans un journal grave, médical, (1) et cependant destiné plus encore à propager la santé qu'à combattre les maladies, que l'usage des bretelles est aussi nuisible au développement des formes des adultes que contraire à l'exercice des fonctions des différens viscères du corps humain ; prouvons aujourd'hui dans

(1) Numéro XI, 11 avril 1807, de la Gazette de Santé.

ces feuilles légères, destinées à instruire en riant, que ces étroites lanières exercent sur les organes de la digestion une influence funeste avant comme après le repas, et qu'ainsi elles doivent être également proscrites et par le dieu des festins et par celui qui préside à la diète. L'Encyclopédie, qui, à travers de grandes et belles vérités, contient quelquefois des niaiseries, données du ton le plus sérieux, définit les bretelles : « de longues et larges « courroies assemblées par des courroies transversales, de manière « qu'elles forment un quarré oblong « dont on aurait prolongé deux des « côtés parallèles. On peut passer « la tête dans ce quarré oblong; « alors les courroies prolongées s'appuient sur l'une et l'autre épaules, « et des courroies transversales, l'une « passe sur les épaules, l'autre sur la « poitrine. Les bouts des longues courroies, placées sur les épaules et « prolongées, descendent par-devant « et par-derrière à la hauteur des « mains, et aident à porter plus fa-

« cilement une civière, etc. » On ap-
« pelle aussi de ce nom « deux bouts
« de sangle destinés chez les *rubaniers*
« à former un point d'appui à l'ou-
« vrier qui est obligé d'être debout
« et courbé pour travailler. » Ainsi ce que l'art et la prudence ont suggéré à l'homme pour doubler ou reposer ses forces, la mode l'a inventé pour affaiblir et déformer ses esclaves. Qu'on remarque en effet la contenance des *porteurs de chaise*; tous ont la colonne épinière arquée, la démarche titubante, le cou tendu, les jambes cagneuses; et si un exercice, pénible sans doute, mais qui ne durait que quelques heures dans la journée, produisait un tel effet sur des hommes aussi vigoureux, et déjà faits, qu'on juge de celui qui doit résulter de la pression continuelle de quatre courroies sanglées outre mesure sur les frêles squelettes de nos jeunes gens, et surtout sur les tendres organes des enfans. Remarquez même que la forme des bretelles modernes est encore plus désavantageuse; car les courroies, au

lieu de descendre de chaque côté en formant un *quarré oblong*, se croisent sur le dos et sur la poitrine en exerçant une action plus compressive sur les poumons et l'estomac.

La renaissance des bretelles parmi nous a une cause assez singulière. Naguère un honnête homme se croyait bien mis quand sa veste partageait avec le vêtement qui lui est subordonné les honneurs de sa toilette, et les confins de chaque territoire étaient si exactement réglés, que de mémoire d'homme on ne se rappelait point que les choses eussent été autrement. Soudain une ardeur de conquête vint égarer la culotte,

. . . . . Puisqu'il faut la nommer,

et bientôt non-seulement elle envahit le domaine le plus arrondi de la veste, mais même elle tenta d'étendre ses invasions au-delà des genoux. C'en étoit fait sans la résistance des bottes, qui, comme il arrive trop souvent, succédèrent aux souliers, et quelquefois même aux bas, en semblant vou-

loir *couvrir* leur propriété. Soyons justes pourtant ; c'est aux bottes que l'on doit la défaite du pantalon, ce conquérant sans-culotte qui vit finir son règne avec celui de l'anarchie, et, sans leur intervention, cet usurpateur eût fini par étendre ses prolongemens depuis l'appendice sternal de Chaussier jusqu'aux malléoles. C'est ainsi qu'on vit la fugitive Didon

(On ne s'attendait guère
A voir *Didon* en cette affaire.)

obtenir en Afrique la permission de se bâtir un *pied à terre* qui ne dépasserait pas la peau d'un bœuf; la couper en lanières si déliées, et si bien faire prêter la peau, qu'il en résulta l'enceinte de Carthage, originairement nommé *Byrsa* pour cette raison, comme *Lutetia* vient de *boue*, ce qui est clair.

Revenons à nos bretelles, dont nous n'étions pas d'ailleurs si éloignés que le diront A., B., F., H., N., P., Z., etc., puisque, ne leur en déplaise, Carthage et les bretelles ont également

dû leur naissance à une peau. Les premières bretelles, en effet, furent faites de lanières jouissant d'une certaine dilatabilité, à en juger par le procédé de Didon. Ce fut le desir d'accroître les limites de la culotte et de restreindre celles de la veste qui les fit inventer. Bientôt le luxe, qui empoisonne les meilleures inventions, dénatura celle-ci; et, sous prétexte d'ajouter à l'élasticité des bretelles, on introduisit dans les nouveaux tissus dont on les fabriqua une spirale d'acier qui, en doublant leur force, les rendit dangereuses; alors la mode, cette despote des humains, d'autant mieux obéie qu'elle est plus impérieuse, condamna ses sujets à substituer cette servitude gênante au libre usage de l'antique ceinture; et au lieu qu'il y a quinze ans un petit-maître se faisait *tasser* à force de bras par quatre vigoureux laquais dans un pantalon accusant indécemment ses formes, puis chaussait commodément une large paire de demi-bottes russes; aujourd'hui un merveilleux se plonge jus-

qu'au cou dans une immense culotte qu'on prendrait pour un *sarbalim* turc, si elle ne montait bien plus haut et ne descendait bien moins bas; puis il se fait emprisonner dans de longues, étroites et roides bottes qu'il semble condamné à mettre en *forme*. Que le tailleur, fidèle à la mode, n'oublie pas surtout de laisser le *pont* de la culotte assez large pour qu'on puisse y introduire les deux mains en guise de manchon, attitude à la fois noble, gracieuse et décente de nos jeunes gens du bel air, dont chaque main doit s'égarer à son tour dans les mèches parfumées d'huile antique qui ombragent leur front et dans les amples cavités de leur haut-de-chausse. Ce vêtement ne monte encore à l'aide des bretelles que sur le *thorax*; mais laissons faire la mode, et bientôt nous le porterons sur la tête comme le *nasutier* de l'abbesse du naïf La Fontaine.

Laissons aux physiologistes la trop facile tâche de prouver que les *bretelles élastiques* nuisent au développement de la voix en comprimant les

vésicules pulmonaires, à l'élan du courage en resserrant le cœur, à la beauté de la taille en pesant sur la charpente osseuse, et en déviant la colonne dorsale. Pour nous, qui remplissons de plus immédiates fonctions auprès de ce gai comité, (qui, en dépit d'un critique à jeun, fête tous les mois le dieu des festins et des belles, et qui, ne pouvant que chanter celles-ci, s'en dédommage en joignant dans son culte à Comus l'exemple à la leçon) prouvons que l'usage des bretelles est nuisible à l'appétit, et cause des indigestions.

Il n'est pas nécessaire d'accumuler une longue série de tableaux anatomiques pour démontrer qu'une bande fortement serrée en croix sur la poitrine prive ce viscère de la dilatabilité dont il doit jouir pour aspirer largement l'air dans ses vastes cavités: or, c'est de la quantité d'absorption de ce fluide que résulte dans toute l'économie la distribution de l'oxigène, ce stimulant énergique que les anciens nommaient *pabulum vitæ*. S'il cesse

d'être versé à torrens dans l'organisme, le sang perd de sa couleur, de sa consistance; les nerfs ne sont plus abreuvés de cet esprit vivifiant qui cause et irrite leur sensibilité; toutes les fonctions languissent, et l'estomac, ce réparateur continuel des pertes continues de la machine humaine, privé à la fois et de l'énergie de son mouvement péristaltique et du tribut des sucs digestifs qui en résulte, n'éprouve plus ce besoin si doux quand il est léger, si terrible quand il est extrême, que l'on nomme *la faim*. Malheur à celui chez qui ce sentiment est éteint ou engourdi! plus malheureux celui chez lequel il est si dominant, qu'il absorbe tous les autres! N'attendez plus ni de preuves de talent, ni d'inspiration de génie, ni même d'élans de sensibilité ou de principes de vertu de l'infortuné qui lutte contre l'impérieux besoin de pourvoir à sa subsistance. C'est par de tels malheureux que furent sans doute inventées les bretelles destinées à comprimer l'action d'un organe qu'ils ne pouvaient

satisfaire, et nous avons entendu souvent citer à Chartres un mendiant d'un tel appétit, qu'il dévora en un repas, devant M. de Fleury, évêque, les deux cents portions destinées à tout un séminaire, mais qui, rarement favorisé d'une telle aubaine, trompait sa faim en roulant les peaux vides de son ventre énorme, et en engourdissant par des ligatures graduées les nerfs de son estomac, selon qu'il avait plus ou moins de pâture à lui offrir. Les anciens, dont nous ne faisons que reproduire les vices, les vertus, les travers et les modes, connaissaient l'usage d'une ceinture particulière, destinée à contenir le ventre des grands mangeurs: ils la relâchaient pendant le festin, comme aujourd'hui on *lâche un bouton;* et nous en avons un témoignage dans l'épigramme 151 de Martial, liv. 14:

« *Longa satis nunc sum, dulci sed pondere venter*
« *Si tumeat, fiam tunc tibi zona brevis.* »

Or, si tel était l'effet d'une cein-

ture, quel doit être celui de longues et étroites courroies exerçant une pression continue sur la cavité qui loge l'estomac, et la prolongeant sur celle qui renferme les intestins par la réaction que les jarretières exercent à leur tour sur les bretelles, auxquelles elles servent de point de résistance? De là les bâillemens, les nausées, les hernies même qui résultent de l'usage de cette mode usurpatrice des fonctions de la ceinture. La ceinture est le gage de la virilité, (1) et son secours est d'une telle énergie, que par un instinct inné on voit le Hottentot, qu'une vie errante condamne aux fatigues de la chasse et d'une course habituelle, toujours muni d'une ceinture; comme le paysan serrer la sienne s'il a quelque ouvrage

(1) Chez les Romains la ceinture se prenait avec la robe virile par les jeunes gens quittant la *prétexte;* c'était une marque de mollesse parmi eux que de la porter lâche. Cette ceinture, au reste, n'a rien de commun avec le *ceste* de Vénus, qui se portait bien plus haut.

qui exige de nouveaux points d'appui et l'emploi de forces plus grandes. Homère, qui a tout su ou tout deviné, peint Ulysse resserrant sa ceinture quand il s'apprête à assommer Irus; et certes il n'eût reconquis ni le trône d'Ithaque ni la main de Pénélope s'il eût porté des bretelles.

Les mêmes raisons qui empêchent l'appétit d'éclore doivent s'opposer à l'énergie de la digestion. En effet, si les sucs digestifs n'ont pas préludé en abondance à l'élaboration du bol alimentaire, s'il n'en a point été pénétré, comment veut-on que la digestion soit facile? Or, il résulte de l'abrégé physiologique que nous venons de tracer que les cryptes glandulaires qui tapissent l'intérieur de l'estomac, resserrées par la compression qu'exercent les bretelles sur les parties qui les contiennent, ne peuvent épancher suffisamment la liqueur digestive qu'elles renferment, et que le mouvement obscur de dilatation que permettent seulement ces courroies s'opposant à l'extension et à la réaction des parois in-

ternes de l'estomac, une inertie complète remplace l'activité de ce premier moteur des forces musculaires, dont dépend la régularité des fonctions. Eh! comparez de bonne foi ce convive charmant, sur les joues duquel la pourpre du Bourgogne se marie aux roses du Champagne, riant *à ventre déboutonné*, improvisant sans effort des hymnes à la beauté, des cantiques au dieu de Naxos, avec ce critique sec, roide, blême, et *boutonné*, cherchant au fond de sa limonade ses diatribes à la glace contre nos jouflus compagnons; puis dites-nous qui des deux a plus l'air d'un conspirateur, quelle mode doit l'emporter sur l'autre, de celle qui laisse au corps toute la beauté de ses formes, le libre exercice de toutes ses fonctions, ou de celle qui s'oppose également à son accroissement dans l'enfance, à son développement dans la puberté, à la liberté de ses mouvemens dans l'âge viril et la vieillesse.

Français, enfans des Celtes, rappelez-vous que chez vos aïeux il exis-

*

tait une ceinture publique qui servait d'étalon pour chacune de celles que la loi obligeait de porter, et qu'elle punissait ceux qui s'y refusaient; que chez les Grecs la défense de porter la ceinture était une punition et une tache ignominieuse; et qu'imitant cet usage, les Gaulois privaient de cet ornement les banqueroutiers jusqu'à ce qu'ils eussent acquitté leurs dettes : comparant l'antiquité et la noblesse de cet usage à l'origine des bretelles, nées récemment dans les montagnes de l'Helvétie, pourriez-vous ne pas lui préférer une mode consacrée par une telle succession de siècles, quand vous nous retracez dans tous vos goûts la passion la plus décidée pour tout ce qui porte l'auguste caraçtère de l'antiquité!

M. S. U.

COURS GASTRONOMIQUE.

CINQUIÈME DINER.

Un nouveau convive est admis; M. l'abbé Dodin, gourmand délicat. M. de Manant-Ville a prévenu son cuisinier des devoirs de cet édifiant chanoine.

MANANT-VILLE.

Vous voyez, mon cher abbé, que je vous attendais. Moitié gras, moitié maigre; vous pouvez, même à la table d'un Gastronome, observer le carême.

L'ABBÉ.

Je vous en remercie.

LE PROFESSEUR.

Pour moi, comme je ne suis pas en Pologne, je vous demande la permission de juger votre cuisinier *in utroque jure*.

ARISTOPHILE.

Est-ce que le clergé polonais est plus rigoureux que le nôtre?

LE PROFESSEUR.

Je n'en sais rien; mais il faisait autrefois arracher toutes les dents à quiconque était accusé et convaincu d'avoir mangé de la viande en Carême. (1)

MANANT-VILLE.

La loi était dure.

SAINT-CHARLES.

De cette manière on ne pouvait plus manger de jambon à Pâques.

L'ABBÉ.

En supposant cet usage véritable, les évêques polonais avaient raison, parce qu'on ne saurait trop sévir contre de coupables infracteurs qui, foulant aux pieds les décrets ecclésiastiques.....

ARISTOPHILE.

Voilà des filets de volaille qui ont fort bonne

(1) Sainte-Foix, Essais sur Paris.

mine; voudriez-vous me permettre de vous en servir?

L'ABBÉ.

Y pensez-vous, monsieur? au moment même où je blâme ceux qui...

ARISTOPHILE.

Permettez, monsieur, que j'oppose à vos scrupules, très-respectables sans doute, l'autorité de Saint-Colomban, qui permet à ses moines la chair des oiseaux de toute espèce les jours maigres. Saint-Benoît ne défend dans sa règle que les quadrupèdes pendant le saint tems de pénitence; la bulle de la *crusade* autorise à manger dans ce tems la volaille la plus grasse; enfin plusieurs Pères de l'Eglise ont justifié cette tolérance en disant que les macreuses et quelques autres oiseaux sont réputés maigres en considération du passage de la Genèse, qui nous apprend que les poissons et les oiseaux ont été créés le même jour, c'est à dire le cinquième, tandis que les autres animaux l'ont été le quatrième, ce qui prouve incontestablement que vous pouvez, en toute sûreté de conscience, vous permettre un de ces filets de poularde avant qu'ils soient réfroidis.

LE PROFESSEUR.

Les saints personnages que vous nous citez, monsieur, penchaient beaucoup vers le molinisme ; d'autres fondateurs mettaient plus d'importance au jeûne et aux privations charnelles: non-seulement ils exigeaient de leurs moines une rigoureuse abstinence, ils les faisaient encore maigrir par de dévotes saignées faites à propos. Un frère chirurgien leur tirait pendant le Carême quelques palettes de sang en l'honneur des plaies divines. Cette cérémonie s'appelait *minutio monachi*; et quand un moine était *diminué* il était plus apte à passer dans la voie étroite du salut.

L'ABBÉ.

Je respecte ces pieuses coutumes, et il me serait facile de justifier cette ferveur qui vous paraît exagérée. J'observe néanmoins que l'Eglise, condescendant aux faiblesses humaines, a toujours été plus indulgente que certains séculiers : en 1555 un évêque fit un mandement pour permettre les œufs pendant le Carême : grande consolation pour le peuple, grand scandale pour quelques robins trop rigides. Les gens du roi dénoncèrent l'évêque: ce prélat s'autorisa d'une bulle de Jules III :

mais le parlement censura le mandement, et malgré l'évêque, malgré le pape, les œufs furent défendus.

MANANT-VILLE.

C'est que le parlement sans doute n'aimait pas les omelettes.

LE PROFESSEUR.

Les papes n'ont pas toujours été aussi tolérans; beaucoup ont interdit les œufs pendant le Carême: de là est venue la coutume d'en faire bénir une grande quantité le samedi-saint. On les donnait autrefois à ses amis le jour de Pâques.

OXIGÉNIUS.

Je me souviens d'avoir vu, le jour de la résurrection, dans le cabinet de Louis XV, des pyramides d'œufs que le roi distribuait à ses courtisans après la grand'messe; ces œufs étaient peints, dorés, ou gravés avec beaucoup d'élégance. (1)

(1) Pour graver un œuf on fait un vernis blanc, en mélangeant un peu de cire avec de l'esprit de térébenthine; on prend un pinceau, et l'on dessine sur l'œuf les objets qu'on veut graver en relief. Quand le dessin est sec on fait macérer quelques heures l'œuf dans de bon vinaigre: cet acide ronge un peu la coquille, mais ne touche pas aux endroits couverts de vernis, qui, gardant plus d'épaisseur, deviennent visibles; on enlève ensuite le vernis avec un peu d'esprit-de-vin.

ARISTOPHILE.

Le même usage existe encore en Russie.

L'ABBÉ.

C'est qu'il ne tient pas, je crois, à la discipline ecclésiastique. Les œufs rouges ont une origine antérieure au christianisme. Les anciens Romains se donnaient des œufs pour étrennes en mémoire de Castor et Pollux, et l'année commençait alors à l'époque où finit notre tems de jeûne.

MANANT-VILLE.

C'est une triste invention que le Carême; à qui donc la devons-nous?

LE PROFESSEUR.

Aux prêtres d'Isis. Les Egyptiens croyaient que l'ame avait besoin pour s'épurer d'affaiblir les liens corporels, et de diminuer le fardeau de la matière; c'était du moins ce qu'enseignaient les prêtres de Memphis; mais on dit que dans l'intérieur de leurs temples ils pratiquaient peu cette morale sévère.

OXIGÉNIUS.

C'est que les interprètes des dieux ont été et sont partout les amis de la bonne chère.

ARISTOPHILE.

Gras comme un moine est un proverbe qui s'applique à plus d'un culte.

OXIGÉNIUS.

On en exceptera du moins les fakirs de l'Inde.

LE PROFESSEUR.

Je ne sais si ce sont des fakirs dont parle le portugais Fernand Mendez Pinto dans son voyage aux Indes : il rapporte que certains moines ont imaginé des balances où l'on se fait peser pour la rémission de ses péchés. Le pénitent s'accuse-t-il d'avarice, il se place dans un des bassins, fait mettre dans l'autre de l'or, des bijoux, de riches étoffes, jusqu'à ce que leur poids l'emporte sur le sien, et il est absous en cédant aux moines ces viles richesses ; s'accuse-t-il de gourmandise, il se pèse avec du miel, du sucre, des œufs, du beurre, du riz, des épices, jusqu'à ce qu'il devienne plus léger : les moines font passer ces provisions dans leur couvent, et donnent au pécheur l'absolution ; s'accuse-t-il de luxure, il se pèse avec de jeunes et jolies esclaves, et les moines.....

L'ABBÉ.

Cela n'est pas croyable.

LE PROFESSEUR.

Puisque vous défendez vôtre robe, je suis obligé, M. l'abbé, de vous citer un petit trait d'histoire qui vous prouvera que vos confrères et vos princes ecclésiastiques sont depuis longtems considérés comme des convives de meileur appétit que les laïcs.

Charlemagne envoyait tous les ans dans chaque province deux commissaires généraux chargés de recevoir les plaintes du peuple, d'y faire droit, s'ils le pouvaient, ou de les apporter aux pieds du trône.

MANANT-VILLE.

Belle institution!

LE PROFESSEUR.

Ces commissaires étaient toujours pris parmi les premiers dignitaires de l'état. Voici ce que portent les capitulaires sur le mode de leur traitement: *S'ils sont évêques*, la ville où ils siégeront donnera par jour à chacun quarante pains, trois agneaux, un cochon de lait, trois poulets, quinze œufs, trois bouteilles de vin,

quatre rations de fourrage pour ses chevaux. *S'ils sont laïcs*, la ville ne fournira pour chacun que trente pains, deux agneaux, un cochon de lait, deux poulets, quinze œufs, deux bouteilles de vin, trois rations de fourrage pour ses chevaux. Ce laïc était quelquefois un grand officier du palais, un preux chevalier de robuste encolure et de bon appétit; mais il était reconnu, convenu, décidé qu'il devait moins manger qu'un prélat. (1)

SAINT-CHARLES.

Ce qui me paraît assez comique dans cet arrangement, c'est que les chevaux de l'évêque ont été traités avec les mêmes égards que leur maître.

L'ABBÉ.

M. de Saint-Charles ne s'est pas flatté, je pense, d'obtenir nos applaudissemens pour une pareille remarque.

ARISTOPHILE.

Pour en revenir au Carême, que j'ai entendu justifier par des médecins et des politiques comme une institution très-salutaire, je ne plains pas ceux qui sont obligés de l'observer

(1) *Capitul. Ludovici pii, anno* 819.

quand leur bourse n'est pas maigre. On vit très-bien avec du poisson, des légumes, de la pâtisserie, des œufs, du laitage, des fruits secs; et puisque nous en sommes sur ce régime, M. le professeur nous apprendra, je l'espère, quelques particularités à ce sujet.

LE PROFESSEUR.

Quant au poisson, la France a toujours été bien approvisionnée par ses fleuves, ses rivières, ses étangs; mais on fut long-tems sans manger à Paris du poisson de mer; ce ne fut qu'au douzième siècle que des marchands réunis en compagnie entreprirent d'approvisionner de marée la capitale: alors s'établit la distinction des *harengères*, chargées de la vente du poisson de mer, et des *poissonnières*, qui faisaient le commerce du poisson d'eau douce. On en mangeait de plusieurs espèces que nous ne voyons plus dans les marchés. Une ordonnance du roi Jean nous apprend qu'on se régalait en Carême avec du marsouin, du chien de mer, et dans le midi de la France avec des dauphins et de petites baleines. Quelques moines, grands propriétaires, essayèrent de châtrer les poissons pour les rendre plus délicats, et cela leur réussit.

OXIGÉNIUS.

Cette pratique était connue des Romains; l'on servit souvent sur la table de Néron des poissons traités préalablement comme des *soprani*.

LE PROFESSEUR.

Pour les légumes nous avons déjà vu beaucoup d'origines; nous pouvons y ajouter les suivantes. Ce sont les Romains qui ont apporté en France les choux verts et les choux rouges qu'ils avaient reçus des Egyptiens; mais ce sont les peuples du Nord qui nous ont fait connaître les choux blancs, qu'on n'a su faire *pommer* qu'après Charlemagne. Ce prince aimait beaucoup les légumes : ses capitulaires apprennent que l'on cultivait dans son potager la laitue pommée, (non la romaine, que Rabelais rapporta d'Italie) le cresson, la chicorée, le persil, le cerfeuil, les carottes, les poireaux, les navets, l'oignon, originaire d'Egypte, l'ail, la ciboule, et l'échalote, qui tire son nom d'Ascalon, ville de Phénicie. (1) On mangeait alors en salade de jeunes orties, et le dessert de pénitence se composait d'amandes que nous a données la Mauritanie, d'olives que les Pho-

(1) *Ascalonia tempa.*

céens plantèrent en Provence, de châtaignes originaires de Sardes en Lydie, de noisettes exportées de Pont, et de la pâtisserie qui fut inventée en Cappadoce. (1) Ce mets ne fut d'abord qu'un pain plus délicat auquel on ajouta du miel, des fruits cuits. Le mot *tourte* ne signifiait originairement qu'un pain de forme ronde. Quelques auteurs croient que la pâtisserie est due à Théarion, sicilien, qui vivait quatre cent cinquante-sept ans avant J.-C.; mais cet homme précieux ne fut qu'un habile boulanger. (2)

Les dames de châteaux furent en France les premières pâtissières; c'est avec leurs mains blanches qu'elles préparaient pour les preux de friands gâteaux. Cependant la pâtisserie est nommée pour la première fois dans une charte de Louis-le-Débonnaire en 802: elle ordonne à un fermier de donner à l'abbaye de Saint-Denis cinq muids de farine fine pour régaler les moines de bonne pâtisserie.

OXIGÉNIUS.

Je me souviens avoir lu une charte de l'église

(1) Athénée, *lib.* 3, *c.* 28.
(2) *Plat. in Gorg.*, t. 1, p. 518.

de Paris, de l'année 1202, qui fait mention des échaudés.

MANANT-VILLE.

Mais il me semble qu'on écrivait alors en latin?

OXIGÉNIUS.

Aussi les échaudés sont-ils désignés ainsi : *Panes leves qui dicuntur echaudati.*

LE PROFESSEUR.

Vous pourriez citer encore le sire de Joinville, qui, dans la Vie de Saint-Louis, dit que les Sarrazins présentèrent gracieusement des *beugnets* à ce roi et à ses chevaliers en leur rendant la liberté.

ARISTOPHILE.

Permettez; c'était une politesse en friture et non en pâtisserie. La friture était connue avant Saint-Louis; car l'abbé Robert, son confesseur, a dit éloquemment, dans un sermon prononcé devant ce prince: *Peccata proximorum frixiora sunt justorum.*

SAINT-CHARLES.

Et cela veut dire?

ARISTOPHILE.

Les péchés des autres mettent les justes dans la poêle à frire.

OXIGÉNIUS.

Cette dissertation sur la pâtisserie me rappelle un fait digne d'être consigné dans les annales gourmandes. La Faculté de Médecine exigeait autrefois, à la dernière thèse d'un récipiendaire, une rétribution copieuse en galettes et petits pâtés pour les anciens docteurs et professeurs; cette thèse portait le nom de *Pastillaria*.

MANANT-VILLE.

Preuve incontestable que les médecins n'ont jamais condamné la pâtisserie. (*Servant un plat de meringues.*) Mangeons-en donc.

SAINT-CHARLES.

Ainsi, tout bien considéré, le carême a toujours été une douce pénitence.

ARISTOPHILE.

Nous excepterons, si vous le permettez, celui des Musulmans, qui sont privés de vin.

OXIGÉNIUS.

Le croyez-vous? Pour moi j'en doute; et je crois avoir lu dans les Mémoires du baron de Tott, ou dans les Lettres de milady Montaigue, qu'on trouva chez un saint derviche, mort en Carême, (1) plusieurs cruches de *Chiras*, ou vin grec, dont une était entamée, et portait une étiquette qui prouvait que ce bon jus bachique avait près de cinquante ans.

MANANT-VILLE.

Cinquante ans! Ce vin ne devait plus rien sentir, à moins que ce ne fût un vin sucré.

LE PROFESSEUR.

Bon! les anciens gardaient du vin bien aussi long-tems. Macrobe rapporte que Cicéron étant à souper chez Damasippe, on lui servit du Falerne de quarante ans, qu'il but en disant: Il porte bien son âge. *Benè inquit ætatem fert.*

OXIGÉNIUS.

N'avons-nous pas lu dans Pline qu'on servit sur la table de Caligula du vin qui avait plus de cent soixante ans?

---

(1) Le Carême des Turcs s'appelle *Ramazan*.

ARISTOPHILE.

Horace n'a-t-il pas chanté du vin de *cent feuilles?*

LE PROFESSEUR.

Cela est d'autant plus extraordinaire, que les anciens n'avaient point de bouteilles pour conserver leurs vins précieux ; ils se servaient d'amphores de terre cuite, comme le prouve Phèdre :

. . . . . *Adhuc teste phalernâ;*

et plus souvent d'outres de peau de bouc, où le vin s'altérait. Aristote dit que les vins d'Arcadie s'y desséchaient tellement, qu'il fallait les fendre, et en racler la surface. On faisait délayer ces raclures dans l'eau pour avoir de la boisson. *Ita exsicatur in utribus ut derasum bibatur.*

MANANT-VILLE.

Ah ! voilà qui me brouille avec Aristote. Comment un homme aussi savant n'a-t-il pas inventé les bouteilles? cela est impardonnable.

ENTREMETS.

QUESTION SUR LE GOUT,

adressée à la Société Epicurienne.

MESSIEURS,

Je suis un buveur d'eau : mais pourquoi chercherais-je à me justifier au tribunal de Bacchus, dont personne ne cultive les dons avec plus de zèle que moi, et surtout au tribunal d'Epicure, sur un fait de sensualité? d'ailleurs, dans les deux parts de privations et de jouissances dont se composent la vie, pourquoi n'ajouterait-on pas quelque chose aux plaisirs qui

forment le plus faible lot de notre espèce? Il s'agit, dis-je, de sensualité.

Je me rencontrai un jour à dîner avec un bon Allemand, bon buveur, et, ce qui n'est pas ordinaire parmi ces derniers, bon gourmet. A l'entremets on servit de l'excellent *Romanée* dans des verres de cristal. Notre Allemand goûte ce vin, le trouve délicieux; mais il s'écrie: « C'est dans « un verre de fougère, un verre de « six liards, oval et ouvert à un tiers « de son diamètre supérieur, qu'il faut « boire de tel vin, et non dans ces « calices à rebords *épais*, *arrondis* et « *renversés*. »

Ces propositions devinrent pour moi autant de traits de lumière. Quant au surplus des convives, ils furent scandalisés de cet anathême. On s'éleva donc contre notre Allemand, et ses cinq propositions allaient être unani-

mement condamnées comme celles de Jansénius, si je ne me fusse rangé de son parti ; car vraiment il avait besoin d'un second pour défendre sa cause, qu'il aurait perdue à la discussion. Ce n'est pas qu'il n'eût de l'érudition : il citait de graves autorités ; celles de princes d'Allemagne, qui ne buvaient les *vins du Rhin* que dans de pareils verres. J'obtins la parole, ce qui n'est pas chose facile au vin d'entremets. Je commençai par faire constater le fait ; savoir, que le même vin bu dans deux verres, dont l'un à rebord mince, et l'autre à rebord épais, le vin est beaucoup plus savoureux dans le premier. Ce point, d'après l'expérience qu'on en fit, fut généralement constaté ; alors j'entrai en matière.

Examinons, dis-je, maintenant ce qu'est le goût, ou plutôt son mode d'exercer sa faculté. Le goût n'est vrai-

ment qu'une modification du toucher : or, le toucher n'est jamais plus délicat qu'à l'extrémité de son organe, de ses houppes nerveuses ; de même que le goût n'est jamais plus fin qu'à l'extrémité de ses papilles. Aussi est-ce du bout des doigts que le médecin tâte le pouls pour saisir ces sensations fugitives qui échapperaient à un tact moins superficiel ; aussi est-ce du bout de la langue, de son contact superficiel avec le bord du palais, et la surface interne des lèvres, enfin le plus léger roulis de la liqueur sur ces parties de l'organe, que le dégustateur prononce.

Voilà, je crois, messieurs, des principes incontestables ; faisons-en l'application aux rebords épais des coupes et verres.

Si le palais est le trône du goût, les lèvres et la langue en sont le seuil et le marche-pied.

Or, que deviennent l'une et l'autre avec un rebord ayant de l'épaisseur? L'orifice du verre est circulaire; la coupe des lèvres est horizontale. Si à la forme ronde du bord d'un verre on y ajoute une forte épaisseur, la lèvre inférieure, ainsi que l'extrémité de la langue, collées sur le bord extérieur du verre, sont l'une et l'autre écartées de la sphère d'activité du goût, dont nous avons prouvé que la langue est l'égide. Dans ce cas on boit et on ne savoure pas; or, il ne faut pas inonder sa bouche et boire pour pouvoir savourer: à table, comme ailleurs, on ne fait pas bien deux choses à la fois.

Est-ce une jolie petite bouche qui ait à embrasser de ses lèvres le rebord épais et renversé d'un cristal, il y a contraction, resserrement des papilles, et dès lors elles sont paralysées.

Mais revenons à ce large évasement

des verres que notre allemand veut, et avec raison, *ouverts à un tiers de leur diamètre supérieur.* En effet, il y a dans les vins un bouquet, un arôme qui est à l'odorat ce que la robe du vin est à l'œil et sa saveur au goût. Que devient ce bouquet si volatil? il se noie dans l'air qui le vaporise et l'entraîne : le bord plus resserré du verre retiendrait à la surface de la liqueur cet arôme fugitif. C'est avec un chalumeau qu'il faudrait savourer telles et telles liqueurs pour soustraire leur parfum aérien à l'action de l'atmosphère; d'où je conclus que la meilleure forme à donner aux verres destinés à des vins précieux est celle d'un *oval tronqué,* comme le voulait notre allemand, *au tiers supérieur de son orifice,* et j'ajoute avec une portion applatie de la circonférence pour la présenter de ce côté sur les lèvres.

Tel était à peu près, messieurs,

mon plaidoyer. Comme on n'y opposa pas d'objection, je sollicitai le jugement; mais le maître de la maison proposa d'ajourner la cause. Pour tout au monde il n'aurait pas consenti à renoncer au luxe de ses cristaux, et pour un riche amphytrion le luxe est la plus douce des sensations.

Je soumets donc, messieurs, la décision de ce procès à votre aréopage, où je vois régner beaucoup plus d'amabilité, d'esprit et de lumières que de gourmandise. Anacréon n'était qu'épicurien.

Votre, etc.

C. D. V.

(*Note des Rédacteurs.*) Nous avons fait l'essai que demandait le dégustateur allemand, cité par M. C. D. V., et nous avons trouvé une grande différence entre du vin fin bu dans un verre mince et le même vin bu dans un

verre épais. Nous n'avons pu cependant convertir à cet égard un physiologiste qui a fait avec nous l'expérience, et qui soutenait que le nerf gustatif n'avait point de ramification dans les lèvres, que la face supérieure de la langue était le siège principal du goût, et qu'il importait fort peu de presser les lèvres sur le bord d'un verre de telle ou telle forme. Nous lui avons demandé si sa femme avait la bouche petite et les lèvres minces ou saillantes, sèches ou souples, et s'il croyait qu'un baiser conjugal avait le même prix sur toutes les lèvres; il nous dit que non, et que la délicatesse de ces bourrelets de rose, leur forme et leur mobilité variaient beaucoup la sensibilité du toucher. Cet aveu nous suffit pour admettre l'opinion de M. C. D. V., et préférer les verres minces.

DESSERT.

COUPLETS

CHANTÉS PAR L'AUTEUR,

admis au dîner du 20 avril.

AIR : Si Pauline est dans l'indigence.

J'ai laissé bien loin le jeune âge,
Où je brûlais de tendres feux :
Vingt beautés avaient mon hommage ;
L'amour seul me rendait heureux.
A ces plaisirs que je regrette
Succède un autre sentiment :
J'étais friand en amourette ;
En amitié je suis gourmand. (*Bis.*)

A mes amis je m'abandonne;
Mon cœur pour eux n'est pas changeant;
Mais enfin quand la chère est bonne
L'appétit s'augmente en mangeant.
Si ma démarche est indiscrète,
Je le confesse ingénûment,
C'est que friand en amourette,
En amitié je suis gourmand.

M. E. MENTELLE, *membre de l'Institut.*

COUPLETS

adressés aux Convives du Rocher de Cancalle dans le dîner du même jour.

Air du pas redoublé.

J'AIME le *vingt*, j'aime le *vin;*
Ces goûts vont bien ensemble:
Tous les deux chassent le chagrin;
Chacun d'eux vous rassemble.
Celui qui nous vient du raisin
Se boit à tasse pleine;
L'autre est du mois un jour divin
Célèbre chez Balaine.

Le *vin* rend dispos et gaillard
Qui le boit sans ivresse;
Et quelquefois prête au vieillard
Des instans de jeunesse.
Aussi je chéris ce refrain
Digne du vieux Silène:
« Pour user comme il faut du vin,
« Buvez à tasse pleine. »

Mais quand du *vingt* de chaque mois
Je vois briller l'aurore,
Je dis: C'est bien à cette fois
Que plaisirs vont éclore.
L'esprit, le goût et la gaîté
Que ce beau jour ramène
Vont faire un séjour enchanté
Du salon de Balaine.

Pour mettre l'estomac en jeu
Prenez les vins d'Espagne;
Mais pour mettre l'esprit en feu
Prenez ceux de Champagne.
Soit liquoreux ou soit mousseux,
La recette est certaine;
Si je choisis, c'est entre ceux
Qu'on boit à tasse pleine.

Qu'en plaisirs ce *vingt* est fécond!
J'y vois la troupe aimable
Dont un rocher est l'Hélicon,
Le Pégase une table,
Sabler du vin que la gaîté
Préfere à l'Hippocrène,
Et donner l'immortalité
Au caveau de Balaine.

CONCLUSION.

AIR : Du haut en bas.

Entre deux *vingts*
Je démontrai le droit semblable
Entre deux vins
Qu'ils ont d'embellir nos destins;
Mais ma chanson n'est supportable
Qu'en la faisant passer à table
Entre deux vins.

Par le même.

LA SANTÉ,

CHANSON DE TABLE.

AIR : Aussitôt que la lumière,
ou : Dans la paix et l'innocence.

Heureux celui qui s'honore
D'un rang, d'un titre important!
Cent fois plus heureux encore
L'homme toujours bien portant!
Bien vivre est un bon principe;
Messieurs de la faculté,
Dussiez-vous me prendre *en grippe*,
Je célèbre *la santé*.

A travailler pour la gloire
Je ne vois aucun plaisir;
Qu'importe que ma mémoire
Perce le siècle à venir!
Pendant le siècle qui passe
J'aime mieux être cité,
Non pour l'esprit et la grâce,
Mais, morbleu!... pour *la santé*.

On peut, sans être hérétique,
Sans blesser l'honneur divin,
Pour n'avoir pas l'air étique
Fêter la table et le vin.
La médecine est trop chère;
Et, sans rhubarbe et sans thé,
C'est en faisant bonne chère
Que j'entretiens ma *santé*.

Si quelqu'un nous fait un crime
D'avoir Comus pour patron,
Montrons l'embonpoint sublime
De Panard et de Piron:
Sur leur face et dans leur style
On lira que la Gaîté
Est mère du Vaudeville,
Et fille de la *Santé*.

Quelle beauté grasse et fraîche
M'apparaît au sein des ris?...
Le lys, la rose et la pêche
Lui prêtent leur coloris:
Son doux regard nous attire;
Sur son front est la bonté;
Sur ses lèvres le sourire...
Mes amis, c'est la *Santé*.

Que les censeurs trop sévères
S'éloignent de ce séjour !
Remplissons gaîment nos verres,
Et vidons-les tour à tour.
Fidèle dans mon ivresse
Au refrain que j'ai chanté,
Pour ma *santé* je m'empresse
De boire à votre *santé*.

M. Armand-Gouffé.

PETIT BONHOMME VIT ENCORE.

Air : Fille à qui l'on dit un secret,
ou du vaudeville de Cassandre-Agamemnon.

Contre vos vers et vos repas
S'il s'élève un censeur austère,
Joyeux rimeurs, je ne crois pas
Qu'il parvienne à vous mettre en terre,
S'il s'obstine à vous condamner,
Tous les mois d'une voix sonore
A l'oreille il faut lui corner :
Petit bonhomme vit encore.

Bravant l'inconstance du sort,
Qui du soir au matin le berne,
Certain fou ne se croit pas mort
Tant qu'il peut jouer le quaterne.

Il va toujours, bien convaincu
Que dans la boîte de Pandore
S'il peut retrouver un écu,
Petit bonhomme vit encore.

Chers neveux, dit un moribond,
Vous attendez ma fin prochaine;
Ne vous lassez pas; je tiens bon,
Et je passerai la centaine.
Pour contrarier vos plaisirs,
Grâce au vin vieux qui me restaure,
Malgré mon asthme et vos désirs
Petit bonhomme vit encore.

Panard, ce chansonnier divin
Qu'à juste titre l'on renomme,
A côté d'un grand écrivain
Panard n'est qu'un petit bonhomme;
Et pourtant lorsque le néant
Sans aucune pitié dévore
Les débris de plus d'un géant,
Petit bonhomme vit encore.

Avec ce refrain innocent,
Dont un jeu consacra l'usage,
L'aimable Folie en passant
Nous donne une leçon bien sage.

Le Tems, qui fuit et rit de nous,
Nous dit en ramenant l'aurore :
« Jouissez, et dépêchez-vous :
« *Petit bonhomme vit encore.* »

M. ANTIGNAC.

JAMAIS ET TOUJOURS,

VAUDEVILLE.

AIR : Chansons, chansons.

JAMAIS je ne verrai ma lyre
Au niveau du joyeux délire
Des troubadours ;
Mais quand j'aurai ma tasse pleine,
Alors je chanterai sans peine
Toujours, toujours.

Jamais un parleur à la glace
Ne logea l'esprit à sa place
Dans ses discours :
Lorsque *toujours* on en demande,
Pourquoi faut-il que je l'attende
Toujours, toujours !

Jamais le besoin ni l'envie
N'abrègent d'une longue vie
Le triste cours;
Au sein même de la misère
On murmure, mais l'on espère
Toujours, toujours.

Le dieu qu'on adore à Cythère
N'a *jamais* régné sur la terre
Que par ses tours.
Fille veut *toujours* se défendre;
Mais elle finit par se rendre
Toujours, toujours.

Jamais une fausse Lucrèce
Ne parle vertu ni sagesse
Qu'à des balourds:
Qu'un jeune amant soit téméraire,
Elle veut bien le laisser faire
Toujours, toujours.

Lorsque je dis à ma Glycère:
Si *jamais* tu changeais, ma chère,
Adieu mes jours,
Quel plaisir d'entendre ma belle
Me jurer de rester fidelle
Toujours, toujours!

Jamais on n'aimera les drames,
Encor bien moins ces mélodrames
Bien plats, bien lourds!
Mais aux Français, dans le parterre,
Nous applaudirons à Molière
Toujours, toujours.

Jamais je n'eus dans la pensée
De pénétrer dans un lycée
Ni dans un cours;
Mais où l'on rit, mais où l'on chante,
Avec plaisir je me présente
Toujours, toujours.

Ne faisons *jamais* d'épigrammes,
Ne critiquons *jamais* les dames
Ni les amours:
Au goût français *toujours* fidèles,
Chantons le vin, fêtons les belles
Toujours, toujours.

M. Brazier.

LA BELLE DE JOUR ET LA BELLE DE NUIT.

Air de la romance de Daphné.

Les doux rayons de l'aurore
Ce matin guidaient mes pas:
Je vois deux filles de Flore;
L'une se pressant d'éclore,
L'autre voilant ses appas.

Aux feux dont l'air étincelle
S'ouvre la *belle de jour*:
Zéphir la flatte de l'aile;
La friponne encore appèle
Les papillons d'alentour.

Coquettes, c'est votre emblême:
Le grand jour, le bruit vous plaît;
Briller est votre art suprême;
Sans l'éclat le plaisir même
Devient pour vous sans attrait.

L'autre fleur, non moins jolie,
Qui fuit la clarté des cieux,
Des nuits compagne chérie,
Nous montre en cachant sa vie
Le vrai secret d'être heureux.

Ainsi l'amante timide,
Qui craint les malins discours,
Prend le Mystère pour guide,
Et dans l'ombre court à Gnide
Jouer avec les Amours.

S'il est un sort désirable,
C'est de pouvoir enflammer
Nymphe tendre, douce, affable,
Qui le jour sache être aimable,
Et qui la nuit sache aimer.

M. Ph. de la Madelaine.

TOUT CE QUI LUIT N'EST PAS OR. *

Air : Dans la paix et l'innocence.

Pour une chanson nouvelle
J'invoquais mon Apollon,
Quand je vis à ma chandelle
Se brûler un papillon;
Et cet incident tragique
M'inspira sans nul effort
Ce refrain philosophique :
Tout ce qui luit n'est pas or.

(*) Je sais qu'on dit : *Tout ce qui* reluit *n'est pas or*; mais j'ai cru pouvoir me permettre la soustraction d'une syllabe, qui aurait contrarié les rapprochemens que je voulais établir, en offrant le verbe *luire* dans les diverses acceptions qu'il présente; d'ailleurs cette licence réduit chacun de mes vers à *sept* syllabes : *et numero Deus impare gaudet.*

Sans argent, sans espérance,
Figeac plaignait son destin...
Eh, morgué, d' la patience...
Lui dit Pierre, son voisin;
L' soleil *luit* pour tout le monde.
— *Il luit*, j'en tombé d'accord;
Mais lorsque l'estomac gronde,
Tout ce qui luit n'est pas or.

De la nuit perçant les voiles,
Un faux savant, un vrai sot
Au feu brillant des étoiles
Croit faire bouillir son pot;
Mais loin de faire fortune
Il se perd dans son essor...
Et voit qu'autour de la lune
Tout ce qui luit n'est pas or.

Dans mille pièces mesquines
Qu'un jour voit s'évanouir,
Costumes, décors, machines,
Tout est fait pour éblouir;
Mais au bout de la quinzaine
La baisse du coffre-fort
Prouve au caissier qu'à la scène
Tout ce qui luit n'est pas or.

Hier d'un nouvel ouvrage
Qu'un libraire vint m'offrir,
L'*or* décorant chaque page
M'engage à le parcourir.
Je bâille; et, voulant poursuivre;
Malgré moi je bâille encor...
Ah! dis-je en jetant le livre,
Tout ce qui luit n'est pas or.

Un avare, dans la rue
Se promenant vers la nuit,
Par hasard jette la vue
Sur quelque chose qui *luit*...
Fier de sa bonne fortune,
Il ramasse le trésor,
Et sent bientôt... qu'à la brune
Tout ce qui luit n'est pas or.

Le jour de l'hymen d'Hortense
Son papa dit au futur:
« C'est la vertu, l'innocence...
« Le jour qui *luit* est moins pur. »
Mais la nuit, dit la chronique,
L'époux, déplorant son sort,
S'écria d'un ton tragique:
Tout ce qui luit n'est pas or.

Quand une agnès se dit riche,
Quand un fat vante son nom,
Quand un médecin s'affiche,
Quand une belle dit *non*,
Quand un voyageur bavarde,
Quand un anglais se dit lord,
Mes amis, prenez-y garde...
Tout ce qui luit n'est pas or.

M. Désaugiers.

TOUJOURS VA QUI CHANTE,

VAUDEVILLE.

Air : Que j'aime à voir un corbillard, ou du Pas redoublé de l'infanterie.

Quoiqu'on ait dit chez nos aïeux
« Et toujours va qui danse, »
On se lasse quand on est vieux
De sauter en cadence;
Mais quand l'Amour la met en train,
La vieillesse, tremblante,
Chante encore un galant refrain...
Et toujours va qui chante!

Après *quatre-vingt-trois* hivers
Laujon, [1] toujours aimable,
Fait par ses chansons et ses vers
Le charme d'une table:
Long-tems il vivra bien portant;
Cet espoir nous enchante;
Sur terre il voyage en chantant...
Et toujours va qui chante!

Mathurin cheminait la nuit
Pour gagner sa retraite:
Près d'un bois il entend du bruit;
Soudain la peur l'arrête;
A sa mémoire, par bonheur,
Un refrain se présente;
Il chante, il marche, il n'a plus peur...
Et toujours va qui chante!

Lise plaisait fort à Bastien;
Mais Lise était rebelle:
Bastien soupirait; hélas! rien
N'attendrissait la belle.

(1) Président de la Société Epicurienne. M. Laujon, doyen des chansonniers vivans, n'en est pas le moins gai. On le rencontre toujours chantant, toujours de bonne humeur; et l'hommage que je lui rends ici lui est dû sous tous les rapports.

Bastien se met à composer
Une chanson touchante;
Il chante; il obtient un baiser...
Et... toujours va qui chante!

Nicodême aveugle, indigent,
Sans parens, sans asile,
Pour obtenir un peu d'argent
Entonne un vaudeville;
Il ne peut oublier pourtant
La faim qui le tourmente;
Mais il la fait taire en chantant...
Et toujours va qui chante!

Partout de nos vaillans guerriers
On vante les conquêtes;
Partout des myrtes, des lauriers
Viennent parer leurs têtes:
Chez Bellone et chez les Amours
Leur tactique est savante;
Ces lurons-là chantent toujours...
Et toujours va qui chante!

Chantons, chantons, heureux Français,
L'Amour et la Victoire!
Mêlons au bruit de nos succès
Mille refrains à boire:

De Bacchus à grands flots versons
La liqueur ravissante;
Le vin fait naître les chansons...
Et toujours va qui chante!

M. Armand-Gouffé.

CHANSONS SUR LES MOTS DONNÉS.

LE MOIS DE MAI,

TRIOLETS.

Air : Quand l'amitié devient amour, ou des Triolets.

Au *mois de mai* sur le gazon
Que je me plais avec ma belle!
Que j'aime la jeune Lison
Au *mois de mai* sur le gazon!
C'est là que je puis sans façon
Rire et folâtrer avec elle.
Au *mois de mai* sur le gazon
Que je me plais avec ma belle!

Au *mois de mai* sur le gazon
La plus cruelle aime à se rendre.
Ah! comme l'Amour est fripon
Au *mois de mai* sur le gazon!
En vain le cœur veut dire non;
Comment pourrait-il se défendre?
Au *mois de mai* sur le gazon
La plus cruelle aime à se rendre.

Au *mois de mai* sur le gazon
Pourquoi ne puis-je toujours être!
Mais, las! on n'est pas toujours bon
Au *mois de mai* sur le gazon!
Il faut quelques instans, dit-on;
Pour mieux pouvoir y reparaître.
Au *mois de mai* sur le gazon
Pourquoi ne puis-je toujours être!

M. BASTARD, *membre de la Société épicurienne de Montoire.*

---

(1) On lira toujours avec plaisir le triolet de *Ranchin* sur ce même sujet; nous croyons faire plaisir à nos abonnés en le leur rappelant ici:

Le premier jour du *mois de mai*
Fut le plus heureux de ma vie.
Le beau dessein que je formai
Le premier jour du *mois de mai*!
Je vous vis, et je vous aimai.
Si ce dessein vous plut, Sylvie,
Le premier jour du *mois de mai*
Fut le plus beau jour de ma vie.

LES FLEURS.

AIR : Femmes, voulez-vous éprouver.

Tout dans nos champs au mois de mai
Vient offrir son hommage à Flore ;
De tous côtés l'air embaumé
Retentit de la voix sonore
D'un essaim folâtre d'oiseaux,
Ivres d'amour et de jeunesse,
Qui sur les flexibles rameaux
Des *fleurs* célèbrent la déesse.

Fleur des pois plaît au damoiseau ;
Le serpolet à la bergère,
Au benêt le coquelicot,
A maint vieillard la primevère,
Le tournesol au parvenu,
La *fleur* de châtaignier aux belles,
La sensitive à la vertu,
La pensée aux amans fidèles.

Quand chez Tripet [1] un bâton d'or
D'Harpagon a la préférence,
L'un choisit l'œillet tricolor,
L'autre admire un lys en silence ;

(1) Fleuriste, avenue des Champs-Elysées, à Paris.

Le merveilleux pour son bouquet
Cueille à son tour la *fleur* d'Hortense;
Sur la *mousse*, au fond d'un bosquet,
Je prends celle de l'innocence.

M. De Pons, *membre de la Société épicurienne de Brioude.* (1)

MÊME SUJET.

Air des Caresses. (de Favart.)

Suis-je dans un joli jardin,
J'en parcours toujours le parterre,
Et dans les *fleurs* je crois soudain
Distinguer chaque caractère:
Dans la violette je vois
La séduisante modestie;
L'immortelle m'offre à la fois
Et les vertus et le génie.

(1) L'auteur de ces couplets nous a en même temps tracé cette note:

Nous avons érigé le lieu de nos réunions épicuriennes en Rocher de Cancalle. Que ne pouvons-nous, hélas! donner de même au restaurateur qui nous traite une partie des talens divins de l'artiste par excellence, du plus grand homme du dix-neuvième siècle, en un mot de l'incomparable Balaine, qu'un Epicurien ne peut nommer sans s'incliner religieusement!

Dans le muguet je vois un fat,
Dans le serpolet la franchise;
La tulipe avec son éclat
M'offre l'orgueil et la sottise;
Le lys présente la grandeur,
L'amaranthe l'indifférence;
Rose blanche dans sa fraîcheur
Est l'image de l'innocence.

Le pavot me peint le pouvoir
Que sur nos sens a maint ouvrage;
Dans la narcisse je crois voir
Un sot épris de son visage;
Dans le souci je reconnais
L'époux d'une femme infidelle,
Dans une rose les attraits
Qu'on admire dans une belle.

Le myrte chéri des Amours
Nous représente leur puissance,
Et le lierre, amoureux toujours,
Donne des leçons de constance.
Si je m'arrête au fond d'un bois
Avec Iris sur la fougère,
La fougère m'offre à la fois
Mon lit, ma bouteille et mon verre.

Puis-je rencontrer des lauriers
Sans m'arrêter et reconnaître
Ces jeunes et vaillans guerriers
Que l'heureuse France a vu naître!
Si je vois l'olivier fleurir,
Surtout après un long orage,
Je dis: La paix va revenir;
La paix est le prix du courage.

M. P. LEDOUX, *abonné de Paris.*

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois de Juin sont:

Les Dîners champêtres,
Les petits Pois,
L'Eventail.

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Moutarde celtique de santé.

Puisqu'un critique anonyme s'obstine à trouver que nous ne mettons pas assez de sel dans nos plats, essayons de désarmer sa colère en lui offrant un assaisonnement nouveau. Dût-elle lui monter au nez, la moutarde de *Le Maoût* a trouvé grâce devant notre jury, qui d'une voix unanime a déclaré que sous le rapport de la *santé* elle offre un excellent anti-scorbutique.

Comme sous celui du *goût* elle présente un stimulant également digestif et agréable, elle a eu les honneurs de l'exposition parmi les produits de l'industrie française, portique numéroté 105, en l'an 1806; et pour qu'il ne manquât rien à sa gloire, l'un des plus célèbres gastronomes (1) de la capitale (quoique excellent médecin, n'en déplaise à notre censeur caustique) lui a publiquement accordé son grave et honorable témoignage... Qu'ajouter à l'opinion du savant docteur Gastaldy!!!

Elle se trouve à Paris chez M. Langlois, marchand-épicier, rue Saint-Roch, au coin de celle des Petits-Champs; à Saint-Brieux, chez M. Le Maoüt, pharmacien, son inventeur; et dans les principales villes de la France, où il a été établi des dépôts. Elle se vend 1 fr. 80 cent. le pot.

(1) A propos de gastronome, notre grand expert, M. Grimod de la Reynière, a dit: « Maille est le Corneille de la moutarde, Berdin le Racine, et Le Maoüt le Crébillon. » Que les goûts se décident d'après cette comparaison et le sentiment de leur goût personnel.

VARIÉTÉS.

L'Auteur de l'Enigme insérée dans le Cahier de janvier, à MM. les Abonnés.

AIR : Du haut en bas.

Encore un mot
Sur mon énigme qu'on oublie;
Encore un mot
A vous qui visez à mon lot.
Sur son chapitre, je vous prie,
Que chacun de vous m'expédie
Encore un mot.

Et cela par une raison toute simple; c'est que mon énigme est encore à deviner. Les lettres qui me sont parvenues depuis ma dernière, insérée dans le précédent Numéro de ce Journal, aussi bien tournées, mais aussi mal-

heureuses que leurs aînées, ne vaudront à leurs auteurs que des complimens, auxquels sans doute ils préféreraient la gloire d'être proclamés, couronnés, et mis en possession du prix que je m'étais flatté de décerner au vainqueur.

Dans la crainte néanmoins que ce prix ne reste pour mon compte, j'ai différé *d'un mois* la publication que j'avais fixée au 1er mai; et pour prouver aux personnes qui se sont mises sur les rangs combien je m'intéresse au succès de leurs efforts, je les dispense de vers, et m'accommoderai de la solution la plus brièvement énoncée.

Ma sollicitude même ira plus loin; et ne pouvant leur donner le fil d'Ariane pour sortir du dédale où je les retiens, je placerai du moins à son issue un fanal qui pourra leur servir de guide, et jeter quelques faibles rayons de lumière dans ses obscures et nombreuses sinuosités.

Un d'entr'eux m'ayant adressé quelques vers sur le mot *mouvement*, je

lui fis la réponse qui suit, réponse que je les invite à méditer :

Courage, œdipe; escrimez-vous
Sur mon œuvre mystérieuse;
Que de nouveau votre tête se creuse,
Et la prenne par tous les bouts.
D'en triompher si vous êtes jaloux,
A la charge qui vous appelle
Retournez comme de plus belle;
Songez au prix qui vous attend,
Et soyez sûr que *mouvement*
N'a rien de commun avec elle.
Du mot pourtant, sous un rapport,
Vous côtoyez la banlieue;
Faites donc un nouvel effort,
Car vous le tenez... par la queue.

J. A. L******.

GASCONADE PARISIENNE.

A UNE AIMABLE HÔTESSE.

—Monsieur de Croustiguac, vous me poussez à bout;
Songez à me payer. — J'y songe, sur mon ame;
Mais auprès de vous, belle dame,
Il est permis d'oublier tout.

M. Capelle.

C'EST LA VÉRITÉ.

Esprit, talens, grâces, beauté,
Glycère a tout; en elle on vante
Souris charmant, bouche attrayante,
Doux regard, tendre volupté;
Le don de plaire enfin est son partage.
Mais voyez comme on est méchant!
Glycère (à ce que l'on prétend)
Tient ses amans dans l'esclavage,
Et les enchaîne à ses côtés:
Moi, qui sais fort bien le contraire,
Je peux affirmer que Glycère
Laisse prendre à chacun beaucoup de libertés.

M. Ponsardin-Simon, *abonné de Reims.*

MADRIGAL.

Sous une treille, l'autre jour,
Assis près de ma bien-aimée,
Je chantais à la fois et Bacchus et l'Amour.
De tous leurs feux alors ma Philis enflammée,

Pour combler mon bonheur
M'offrit, avec ce ton qu'inspire
Un aimable et tendre délire,
Une coupe que la douceur
De son souffle avait parfumée.
Grands dieux! quel breuvage enchanteur!
M'écriai-je; ô ma bien-aimée!
Cette vermeille liqueur
De ta joue est-elle exprimée?
— Bon! répondit-elle à l'instant,
Laissant de ses lèvres mi-closes
S'échapper un souris charmant,
Fait-on du vin avec des roses?

VR. CH******, *de la Société épicurienne d'Angers.*

LE LION DÉBONNAIRE,

FABLE.

SULTAN lion, monarque des forêts,
Voulut un jour, pour le bien de l'empire
Et pour celui de ses sujets,
De chacun d'eux recevoir des placets
Où librement on aurait droit de dire

Le bien ainsi que les abus
Du système régnant. Sa majesté lionne
Chargea son visir l'ours, très-savante personne,
Et dont chacun connaissait les vertus,
D'examiner le tout dans sa sagesse,
Puis d'en faire un rapport succinct à sa hautesse.
Du monarque on craignait et la griffe et la dent;
Par ainsi le rapport fut très-satisfaisant.
Les animaux gardaient un silence fort sage,
Et l'ours d'attribuer, ainsi qu'il est d'usage,
Ce silence à contentement.
Il rendait compte cependant
Que certains loups du voisinage
S'étaient permis sur le peuple mouton
Leur ordinaire brigandage;
Qu'il convenait de chasser du canton
Ces turbulens. « Cette demande est sage,
Dit le monarque; il faut protéger mes sujets:
Je manderai les loups pour punir leurs forfaits;
Et comme aux opprimés je veux être agréable,
Je défends qu'aux moutons on touche désormais;
Je les réserve pour ma table. »

A. Gouré, abonné de l'armée d'Italie.

LA FEMME SAVANTE.

Dans un brillant *aréopage*
Sans peine Florilas disait
De quel auteur, de quel passage
Etaient les vers qu'on lui citait.
Clarisse, qui ne pouvait croire
A cette étonnante mémoire,
Afin d'établir du soupçon
Sur un talent si méritoire,
Fixe sur elle l'auditoire,
Et lance un vers de sa façon.
Florilas sentit l'épigramme,
Et sans différer répondit :
« Je crois que ce vers-là, madame,
« Est de *la Chercheuse d'esprit.* »

M. Capelle.

LITTÉRATURE.

Encore un Ballon, ou *Chansons et autres Poésies nouvelles* d'Armand-Gouffé, pour faire suite aux *Ballon*

d'Essai et *Ballon Perdu* du même auteur, avec cette épigraphe:

Et toujours va qui chante.

1 volume in-18 très-bien imprimé. Prix, 1 fr. 50 cent. pour Paris, et 1 fr. 80 cent., franc de port par la poste. A Paris, chez Capelle et Renand, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

NOTA. Les *Ballon d'Essai* et *Ballon Perdu* se vendent le même prix chez les mêmes libraires.

L'auteur adresse aux journalistes, qui sont, en fait de littérature, nos juges en première instance, mais dont les jugemens sont bien souvent sans appel, le couplet suivant:

Air du vaudeville de l'Avare et son ami, ou vaudeville des Visitandines.

En *ballon* j'ai fait deux voyages
Sans tomber au sacré vallon;
Bravant de nouveau les orages,
Je prépare *Encore un Ballon:* (*Bis.*)
Censeur, il faut que tu l'accueilles;
Songe qu'aux regards d'Apollon
C'est une bulle de savon
Qui craint... même le choc des feuilles.

MODES.

On passe encore des rubans pistache dans les entailles faites aux chapeaux de paille blanche, et l'on met au lieu de fleurs sur le devant de ces mêmes chapeaux plus de verdure que jamais. Outre le blé en épis verts, on voit des pommes de pin, et surtout des châtaignes vertes. Par ses cannelures à demi-circulaires, un chapeau de paille blanche de la nouvelle forme a du rapport avec une coquille de pélerin.

Sur le devant des capotes à petit fond de taffetas, et à passe bien évasée de paille blanche, presque toutes les modistes plissent à très-gros plis un tulle de moyenne largeur.

Les rubans écossais, qui jusqu'ici n'avaient paru que comme par échantillons, sont aujourd'hui d'un usage très-fréquent sur toute espèce de paille;

on les porte à grands carreaux alternativement unis et rayés, ponceau et gros vert, feuille morte et barbeau, lilas et serin, etc., etc.

Outre les capotes plissées en perkale bien fine, les lingères étalent et vendent les broderies blanc sur blanc.

On choisit de préférence pour broder des fleurs dont la configuration présente des *pointes*, et entre ces *pointes* on fait figurer des dessins de fantaisie.

Le bonheur ici-bas est voyageur.

Prompte à saisir tout ce qui plaît,
La mode avec un art unique
Met des *pointes* dans un couplet,
Des *pointes* dans une tunique.
Pour chanter et pour s'habiller
Ensemble deux règles sont jointes:
A Paris si l'on veut briller
Il faut broder entre les *pointes*.

JÉRÔME POINTU.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Le mot de la première Charade insérée dans le Cahier d'Avril est Entremets;

Le mot de l'Enigme est Lièvre;

Le mot de la seconde Charade est Couvent.

Les Abonnés qui ont deviné ces trois mots sont:

MM.

P. F., abonné de Reims.

L. B., abonné de Rouen.

J. A. L., abonné de Chessy, département du Rhône.

G. J., abonné de Saintbrel, même département.

Pressigny, abonné de Paris, qui n'a deviné que les deux charades.

La Société épicurienne d'Angers. *Idem.*

Prous, abonné de Crevelt. *Idem.*

Fromentin, abonné de Tonnerre. *Idem.*

L. H., abonné de Rouen, qui n'a deviné que la seconde charade.

. . . . *ey*, abonné de Dieppe. *Idem.*

Voici quelques pièces qui nous sont parvenues à ce sujet:

AIR : *Dans la paix et l'innocence.*

Le joli *cou* d'Isabelle
Chaque jour me rend plus *vert;*
Long-tems encor chez la belle
L'Amour mettra mon *couvert.*
Sa terre toute l'année
Procure *lièvres,* poulets.
Elle me fournit l'entrée,
Et je fournis l'*entremets.*

P. F.

Air du vaudeville de Jean Monnet.

C'est un plaisir véritable
Que de voir le *couvert* mis,
Surtout quand on est à table
Entouré de ses amis.
Entremets
Et poulets,
Une table bien servie...
Est-il rien dans cette vie
Qui charme plus les gourmets!

G. Passerat.

Un vrai Gourmand doit entrer en colère
Quand son *couvert* est mis plus tard qu'à l'ordinaire;
Toujours dans le même ordre il dévore les mets,
Et doit avoir la fièvre
S'il voit servir un *lièvre*
A l'*entremets.*

L'auteur de l'énigme dernière,
Insérée au présent journal,
En peignant un *foudre de guerre* (1)
Voulut probablement nous faire
Rire aux dépens de l'animal,
Estimé le plus débonnaire.

J. A. L******.

LOGOGRIPHE.

Humble habitant de la cuisine,
Sur douze pieds, lecteur, lentement je chemine.
Jadis sur quatre on me voyait courir
De la cour au salon, sauter, aller, venir,
Mordre un passant, caresser l'autre,
Et pour un os faire le bon apôtre.
Cet heureux tems n'est plus! et malgré mes talens,
Tel un forçat traînant sa chaîne,
Je m'agite avec peine,
Tant je suis maigre et sur les dents.
Comme entre nous je suis bon diable,
Je devrais éprouver un sort moins rigoureux.
Pour un gourmand je suis intarissable.

(1) Tel (a-t-il dit) tel je parais
Aux habitantes du marais.

Sans moi pourrait-il être heureux ?
De quoi lui servirait sa faim insatiable ?
Outre lapins, cailles, perdreaux,
Faisans, chapons, succulens aloyaux,
Longes, gigots, canards, dont je couvre sa table,
Lui faut-il un brochet, du thon, du beurre, un chou ;
De ce poulet veut-il ou la crête ou le cou ;
De ce pâté desire-t-il la croûte,
Un mot suffit... Donner la route
Au voyageur, au laquais un forchon,
Au vigneron un broc, et de plus un bouchon ;
Au général présenter une brèche,
Au pâtre un bouc, au laboureur la bêche,
Au chasseur un cor, un brouet,
A la fermière une ruche, un rouet,
Ne me coûte pas plus que de t'offrir un trône,
Une vérue, un troc, une roche, un rocher,
Une torche, un rochet, une rouce et le Rhône ;
Il ne faut pour cela que me décomposer.

X.

C. M. L....., *abonné du Hâvre.*

ENIGME.

De moi le beau sexe s'affole;
Maîtresse de son cœur, je l'enchaîne à jamais:
En vain mille beautés me décochent leurs traits;
Qui sait plaire au beau sexe aisément se console.
Par mon art enchanteur j'embellis ses attraits,
Et fixe sur ses yeux mille grâces nouvelles.
Je suis le talisman des laides et des belles,
Et le fils de Vénus me doit plus d'un succès:
Je lui fournis souvent ses plus puissantes armes.
Que de jeunes beautés, éprises de mes charmes,
En l'honneur de mon culte immolent la vertu!
Jette un moment les yeux sur la coquette Hortense,
Et tu verras rougir Minerve en ma présence.
Philis, reçois ici l'hommage qui t'est dû;
Chez toi je suis toujours unie à la décence:
Aux yeux de tous, ô charmante Philis!
Malgré mon art c'est toi qui m'embellis.

J. M. Baudin aîné, *abonné de Nantes.*

CHARADE A MADEMOISELLE ***.

Assez souvent dans mon premier
Vous mettez votre doigt de rose;
Mais ce n'est pas pour qu'il repose
Que vous le rendez prisonnier.
Quand votre main de mon dernier
Agite, Iris, certaine chose,
On nous croirait dans mon entier.

F. Bonnet (*de l'Isle.*)

FIN DU CAHIER DE MAI.

3 vol. in-8° de 1000 pages. Prix 10 fr. 50 cent. brochés, et 13 fr. 50 cent. franc de port par la poste; en papier vélin 21 fr. sans le port. A Paris, chez *F. Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Mémoires du marquis d'Argens, chambellan de Frédéric-le-Grand, roi de Prusse, et directeur de l'Académie Royale de Berlin; contenant le récit des aventures de sa jeunesse, des anecdotes et des observations sur plusieurs évènemens du règne de Louis XV, et des personnes de ce tems. Nouvelle édition, augmentée d'une Notice historique sur la vie de l'auteur; sur son séjour à la cour de Frédéric II; sur ses relations avec ce prince, et sur les personnes dont il est parlé dans l'ouvrage; et de Lettres du même auteur sur différens sujets.

1 vol. in-8° de 450 pages, avec une planche gravée en taille-douce. Prix 5 francs broché, et 6 francs par la poste, franc de port; en papier vélin, 10 fr. sans le port. A Paris, chez *F. Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Elégies de Tibulle, traduction nouvelle en vers français, par F. DE CARONDELET-POTELLES; avec cette épigraphe :

Donec erunt ignes, arcusque, Cupidinis arma,
Discentur numeri, culte Tibulle, tui.
OVID.

Un vol. in-8°. imprimé sur beaux caractères neufs de philosophie et de cicéro, et sur du papier superfin d'Annonay; très-jolie édition des presses de madame veuve Jeunehomme; avec le portrait de Tibulle gravé en taille-douce. Prix 4 fr. broché, et 5 fr. franc de port par la poste. A Paris, chez *F. Buisson*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 10; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

AVIS.

La maison *Capelle* et *Renand*, spécialement connue comme maison de commission, se charge toujours des envois aux prix de Paris, francs de port et d'emballage, pourvu que l'on prenne pour une somme de *trente francs*, soit sur son Catalogue, sur ceux des autres libraires de Paris, ou sur les annonces des journaux, en faisant passer les fonds d'avance.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
OU
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

TOME SIXIÈME.

Second Trimestre de 1807. — JUIN.

Ce Journal, qui paraît tous les mois, et qui entretient une correspondance directe avec toutes les parties gourmandes de l'Empire, est envoyé franc de port aux Souscripteurs moyennant *douze francs* par an. On ne peut souscrire pour moins d'une année, qui doit toujours commencer en janvier. *On ne vend point les cahiers séparément.* Chaque trimestre offre une gravure.

Les auteurs qui desirent y faire insérer quelques pièces, et les marchands de comestibles, confiseurs, etc. etc. qui veulent y faire annoncer les articles de leurs fonds moyennant *un exemplaire*, doivent envoyer le tout, *franc de port*, *avant* le 20 de chaque mois, au Bureau central de rédaction,

CHEZ CAPELLE ET RENAND,
libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, N°. 6.

OUVRAGES NOUVEAUX.

Grammaire des gens du monde, ou *la Langue française enseignée par l'usage*, par M. Pr. DE LA MADELAINE. 1 vol. in-12, avec cette épigraphe :

> Quand il s'agit d'une langue vivante, le chemin de l'usage est plus court que celui des préceptes.
> D'OLIVET.

Prix pour Paris . . . . . 2 fr. 50 cent.
Franc de port . . . . . 3 fr. 50 cent.
A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Les Loisirs ou *Contes et Poésies diverses* de M. Pons (de Verdun); seconde édition, très-bien imprimée sur caractère petit-romain neuf interligné (de gravure la plus moderne de Vibert), et sur papier c[illegible] d'Angoulême. De l'imprimerie de Br[illegible] ol. in-8°. Prix 3 francs pour Paris, et 4 francs pour les départemens, franc de port par la poste. A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6; *Le Normant*, imprimeur-libraire, rue des Prêtres-Saint-Germain-l'Auxerrois, n°. 17; *Delaunay*, libraire, palais du Tribunat, seconde galerie de bois; *Léopold Collin*, libraire, rue Git-le-Cœur, n°. 4; *Barba*, libraire, Palais du Tribunat, galerie derrière le Théâtre-Français; *Brasseur* aîné, imprimeur-éditeur, rue de la Harpe, n°. 98.

NOTA. On a tiré un petit nombre sur papier vélin; l'exemplaire de ce papier satiné, se vend broché 7 fr., et cartonné à la Bradel 8 fr. pour Paris, et 8 et 9 fr. pour les départemens.

JOURNAL
DES GOURMANDS
ET DES BELLES,
ou
L'ÉPICURIEN FRANÇAIS.

Rédigé par quelques Littérateurs Gourmands, plusieurs Convives des Dîners du Vaudeville, *un Docteur en Médecine*, etc., etc., etc.

Rions, chantons, buvons;
Voilà toute notre morale.
Dîners du Vaudeville.

DEUXIÈME ANNÉE.

Second Trimestre de 1807. — JUIN.

PARIS,

CAPELLE ET RENAND, libraires-commissionnaires, rue J.-J. Rousseau.

1807.

IMPRIMERIE DE BRASSEUR AINÉ.

AVIS TRÈS-ESSENTIEL.

Les Cahiers de ce Journal ne se vendent point séparément. On ne peut souscrire que pour un an, qui doit toujours commencer en Janvier.

Les douze Cahiers de la première année se vendent DIX FRANCS tant pour Paris que pour la province.

JOURNAL

DES GOURMANDS

ET DES BELLES.

PREMIER SERVICE.

LITTÉRATURE GOURMANDE.

LE MOIS DE JUIN.

A COMUS, FRERE DE L'AMOUR.

Après avoir dédié nos banquets au père de la Joie et à la mère des Amours, nous devons un hommage à l'ordonnateur des festins célestes, au génie

de la cuisine, à Comus,

Ce dieu joufflu de la Mythologie, [1]

qui lui-même inspire la joie, nourrit l'amour, et rajeunit le monde.

C'est le moins que nous puissions faire que de lui consacrer l'un des douze mois de l'année; et le mois de juin, que les anciens dévouaient à la jeunesse, est celui qui convient à la jeunesse éternelle de ce dieu de tous les âges.

Junius est juvenum qui fuit antè senum,

dit un vieux proverbe, lequel, pour être un calembourg, n'en est pas moins un oracle infaillible et un précepte de la Sagesse : cela veut dire : Jouissez dès la jeunesse des plaisirs qu'on goûte encore dans l'âge mûr; buvez, mangez, ayez des amis, et vous ne vieillirez point : *commencez en juin ce que vous pourrez faire encore en décembre.*

Comus est véritablement le frère de

(1) Gastr., ch. 1er.

l'Amour, n'en déplaise aux céladons vivant d'air et d'eau fraîche. Nous aimons les vieux proverbes; et, plus doctes que Sancho, nous les citons en latin, afin de désarmer tout à fait la pédanterie de certain censeur qui naguère travestissait notre frivolité en conspiration contre l'état. Un proverbe dit que

Sine Cerere et Bacho friget Venus.

Or, sans Comus Cérès et Bacchus lui-même n'auraient qu'une puissance bornée, et ne satisferaient qu'un grossier besoin; c'est Comus qui par son habileté exalte l'appétit jusqu'à l'enthousiasme, et change la soif en volupté; c'est son art vraiment divin qui prolonge les jouissances, alimente le génie, ranime la gaîté, inspire la tendresse : son influence est surtout nécessaire au mois de juin, quand la fibre, relâchée par la tiédeur de l'atmosphère, a besoin des secours toniques que fournit un bon cuisinier contre les ardeurs de l'été, la disette des substances alimentaires et la sécheresse de la saison.

*

Le mois de juin était aussi consacré à Junon chez les Romains : c'est le tems des heureux mariages; car le mois de mai a toujours été réputé de mauvais augure *pour l'œuvre;* et quoique Diogène, plaisant un peu malin, attribuât cette influence à toute l'année, on était généralement persuadé en Grèce que cela n'arrivait qu'aux maris qui avaient eu l'imprudence d'allumer les flambeaux d'hyménée en *mai*. Si les choses sont changées de notre tems, nous ne devons rien en conclure contre la fidélité des dames d'Athènes qu'on épousait en juin.

Il faut pourtant avouer que ce tems n'est pas le plus propre à faire des noces, cérémonies essentielles du mariage : on a bien encore les mêmes mets, la même viande de boucherie, le même gibier, le même poisson; mais tout cela se ressent de la régénération universelle qui s'opère. Tandis que la tendresse conjugale attendrit les cœurs des bestiaux et des oiseaux, leurs viandes deviennent plus dures et moins savoureuses. Aux ap-

proches de l'été le cercle des jouissances charnelles se rétrécit, et le gourmand, sage pupille de la Nature, se réduit alors aux substances végétales.

Déjà la récolte des herbes potagères abonde; pois verts, pois goulus, pois michaux, pois carrés, féves de marais, cardes, poirée, artichauts, asperges, haricots verts, choux-fleurs, laitue pommée, laitue romaine; quelle variété! quelle saveur! La fraîcheur printanière des plantes renouvelle l'estomac et le palais, et les aromates naissent pour ajouter de nouveaux dons à tant de richesses. Le thym, la sauge, l'hysope, la sarriète, la lavande, l'oignon, épices de nos climats, luttent avec succès contre les plus actives productions de l'Inde et du Japon.

La cerise, la groseille et la fraise pendent en innombrables rubis, en topazes et en cornalines aux branches des arbres, des arbustes et des plantes. Que peut-on regretter quand on a ces trésors? N'est-ce pas pour nous que la colombe couve, que la poule pond, que

la vache alaite, que le frai des poissons surnage au-dessus de l'abyme des mers? Déjà le maquereau, le plus estimé des hôtes de la halle, ouvre ses flancs au beurre frais et aux herbillettes; la raie se multiplie; l'alose rivalise avec le saumon; et l'écrevisse, la gloire des ruisseaux, qui mérita de donner son nom à l'un des tropiques, et de présider au mois de juin, remplace sur nos tables les huîtres d'hiver avec autant d'honneur qu'elle siége au zodiaque.

GASTERMANN.

DES DINERS CHAMPÊTRES.

CE n'est point lorsque le soleil, en parcourant les signes brûlans du Lion ou de la Vierge, darde sur nous ses rayons caniculaires que l'on doit chercher à faire ces parties de campagne dont un dîner est le but, et dont une société bien choisie fait le principal ornement; l'excès de la chaleur nuiroit alors à

la fin qu'on se propose dans ces sortes d'agapes, celle de jouir de tous les agrémens de la promenade, et de goûter dans toute leur étendue les plaisirs champêtres, autant du moins que peut le faire un habitant des villes qui ne s'en éloigne que rarement et momentanément;

C'est précisément dans le mois où nous sommes, du premier au 15 de Juin, que ces parties sont vraiment agréables sous tous les rapports : plus tôt, la verdure n'est point encore entièrement développée; plus tard, elle commence à jaunir : en ce moment elle est dans tout l'éclat de sa beauté. Les feuilles, même celles des arbres les plus tardifs, ont pris tout leur accroissement, et donnent une ombre aussi fraîche qu'agréable; l'herbe, qui a atteint sa plus grande hauteur, ne vous offrira jamais un tapis plus doux ni mieux fourni : la plupart des fleurs sont dans tout leur éclat; et la rose, qui, comme l'on sait, est la reine de toutes, ne sera jamais plus fraîche ni plus vermeille.

Saisissez donc avec empressement le mois de Juin pour vos Dîners Champêtres, vous qui, las d'être emprisonnés dans vos sombres demeures, et de ne respirer pendant vos repas d'autre atmosphère que celle de la cuisine, voulez renaître à la Nature, et surtout à l'appétit, par un exercice salutaire, et rafraîchir en quelque sorte vos organes blasés en humant ces émanations bienfaisantes qui s'exhalent des végétaux dans cette saison qui est vraiment celle du bonheur et de la volupté.

Mais pour jouir de tous ces avantages il ne suffit pas de se faire traîner dans une boîte roulante, et presque hermétiquement fermée, à quelques kilomètres de la capitale; l'air de la banlieue est plus mal-sain encore que celui de la grande ville, parce qu'il se compose de ses plus putrides émanations, et qu'elle est en toute saison le réceptacle de ses immondices les plus dégoûtantes; d'ailleurs voyager dans une voiture bien close c'est moins changer d'air que changer de place; l'appétit, le premier des biens d'ici-bas pour

un Gourmand, veut être acheté par quelque peine, et mériteroit de l'être par les plus grands sacrifices. Le riche ne le connoît presque jamais, parce qu'il ne lui donne point le temps de naître, et qu'il ne fait rien pour le rappeler : s'il l'excite, c'est par des moyens artificiels toujours préjudiciables à la santé, et dont la Nature se venge tôt ou tard pour nous punir d'avoir entrepris sur ses droits en essayant de faire son ouvrage. Ce n'est donc ni dans un bon carrosse, ni aux portes de Paris qu'il faut aller faire un Dîner Champêtre ; il est bon de s'en éloigner de cinq à six lieues, et de faire la route à pied, ou tout au moins à cheval. Les dames seules et les provisions auront la permission de s'y rendre en voiture.

Nous disons les provisions, parce que nous ne saurions donner le nom de Dîner Champêtre à celui qu'on va faire dans un cabaret, ou même dans la maison de campagne d'un ami, dont la salle à manger, souvent reléguée dans l'endroit le plus obscur et le plus

retiré de l'habitation, vous laisse douter si vous avez quitté la ville.

Un véritable Dîner Champêtre doit se faire en plein air; n'avoir d'autre table que le tapis d'une riche verdure, d'autre siége que le gazon, d'autre abri que les arbres qui unissent leurs rameaux verdoyans, non pour vous priver de la lumière, mais pour vous garantir des feux brûlans du soleil.

C'est donc au milieu d'une forêt ou d'un bois bien touffu que sera le chef-lieu du festin. Tout y sera apporté dans de vastes corbeilles; ce qui suppose un dîner froid, mais que le feu du bon vin, des saillies aimables et des couplets érotiques ne tardera point à réchauffer; et ce ne sera pas cependant de celui-ci qu'on pourra dire

Qu'un dîner réchauffé ne valut jamais rien.

Le feu de l'enjouement, de l'esprit et des Grâces sait s'allier à tout, et rendre exquise la plus médiocre chère.

Ne comptons cependant pas trop sur lui, et faisons d'avance des provisions

abondantes et bien choisies; que les pâtés froids de jambon et de volaille, les galantines de toutes les espèces, les langues fourrées et à l'écarlate, les jambons en nature et les daubes, les fricassées de poulets dans un pain, toutes les pâtisseries d'entremets et de dessert susceptibles d'être emballées sans risque; que le vin généreux du Rhône, de Bourgogne, de Bordeaux et du Roussillon; que celui de Champagne, qui donne de l'esprit aux plus timides et de l'amour aux plus indifférens; que le bienfaisant Moka, qui facilite les digestions les plus laborieuses, et que dix flacons des meilleures liqueurs, digestif plus puissant encore, etc., etc., arrivent avec les convives sur le lieu du festin, et soient incontinent livrés à leur strident appétit. (1) La gaîté ne tardera point à

(1) Pour se procurer toutes ces bonnes choses il faut visiter successivement les Rouget, les Le Blanc, les Rat, les Biennait, les Corps, les Sulleaux, les Pourcet, les Taillieur, les

les suivre : les propos aimables naîtront de la réunion de tant de succulens comestibles ; et je ne voudrois pas même répondre qu'il ne s'ensuivit de très-tendres déclarations, etc., etc.

Un petit bal, dont la Folie fera tous les frais, succédera au festin présidé par la simple Nature ; et chacun regagnera sa retraite encore tout rempli du sentiment de son bonheur, s'estimant heureux d'avoir si joyeusement satisfait son appétit, et dans la ferme résolution de profiter de la durée du mois de Juin pour faire encore plus d'un Dîner Champêtre.

G. D. L. R.

Labour, les Le Moine, et autres grands hommes de bouche, dont l'adresse n'est ignorée d'aucun vrai Gourmand, et dont il a souvent été fait mention dans ce Journal. Voyez aussi l'*Almanach des Gourmands*, quatrième année, pages 65 et suivantes.

RECETTES ALIMENTAIRES.

Jusqu'à ce jour nous n'avons donné que des recettes simples et faciles à l'usage de tous les ménages; les procédés compliqués ne peuvent être exécutés que par des artistes, et ceux-ci n'ont pas besoin de leçons; les garnitures de ragoûts, les sauces savantes dont s'enorgueillissent les tables opulentes ne peuvent guère s'enseigner par théorie; elles exigent un praticien consommé. Nous continuerons donc à ne donner que des conseils faciles à suivre, et d'une application universelle. Toutefois si quelques abonnés voulaient être initiés à certains secrets de l'art, nous nous empresserions de les rendre publics; il suffira qu'ils nous informent de ce qu'ils désirent savoir, et le plus prochain numéro leur dévoilera nos plus hautes conceptions. Nous ne mettrons de mystère à rien, et la propagation des lumières est, après dîner, le plus doux de nos soins.

Les nouveautés particulières au mois de juin sont, en volaille et gibier, le poulet, le lapereau et la caille verte, qui se partagent le sceptre; en poisson, le règne des maquereaux est à l'apogée de sa gloire; en légumes, les petits pois cessent vers la mi-juin de partager l'empire avec les asperges : ils brillent suivis de l'escorte nombreuse des haricots verts, choux-fleurs et salades de toute espèce; en fruits, les fraises, devançant la famille des fruits rouges, admettent à leur cour la groseille et la cerise précoce.

Si dans ce mois les cailles vertes et les lapereaux sont d'une grande ressource pour le rôti, ils ne le sont pas moins pour les entrées. La caille se met au gratin, en caisse, en pâté chaud, en sauté aux choux nouveaux, etc. Le lapereau se met en caisse, en pâté chaud, à la minute, en sauté au vin de Champagne, ou à la poulette. Les filets de lapereau se prêtent également à une infinité de métamorphoses : on les sert en entier piqués de lard ou de truffes; on en fait des escalopes et des sautés. Avec les chairs des cuisses on fait des quenelles, que l'on peut servir au fumet de lapereau, au velouté, à l'espagnole, etc. On ne met le lapereau en gibelotte que lorsqu'il est plus que

demi, c'est-à-dire vers le 15 juin. Nous allons donner la recette pour préparer dignement ce ragoût.

Gibelotte de Lapereaux.

Prenez deux lapereaux, et lorsqu'ils seront dépouillés et vidés, coupez-les en morceaux d'égale grosseur, afin qu'ils puissent bien cuire en même tems; mettez ensuite dans une casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée et demie de farine, et faites un roux; lorsqu'il commencera à devenir blond, jetez-y une demi-livre de petit-lard coupé en dés; remuez fortement l'un et l'autre jusqu'à ce que le tout soit très-blond; mettez-y vos morceaux de lapereau pour les faire bien revenir; mouillez votre ragoût avec deux tiers de vin blanc et un tiers de bouillon, en remuant toujours jusqu'à ce qu'il bouille; ajoutez à cela des champignons entiers, un bouquet garni de persil, de ciboules, une demi-feuille de laurier, un peu de thym et trois clous de girofle. Faites cuire ce ragoût sur un feu un peu vif; (mettez-y très-peu de sel, et un peu de poivre) et lorsqu'il sera aux deux tiers cuit, ajoutez-y une moyenne anguille coupée en six ou sept tronçons, auxquels vous mêlerez une vingtaine de

*

petits oignons que vous aurez préalablement passés dans du beurre. Lorsque le tout sera cuit, dégraissez bien la sauce, en ayant soin de ne la laisser ni trop longue ni trop liée.

Voyez si l'assaisonnement est bon; retirez le bouquet, arrangez bien vos morceaux de lapereau et d'anguille sur un plat, versez votre ragoût par-dessus, et servez bien chaud.

Petits Pois à la Crême.

Prenez un litre et demi de petits pois bien fins, mettez-les dans de l'eau avec un bon morceau de beurre, pétrissez-les ensemble avec les mains, jetez-les ensuite dans une passoire pour les égouter; lorsqu'ils seront bien égoutés, mettez-les dans une casserole. Ayez un fourneau bien vif, passez vos pois, en ayant soin de les sauter souvent; mettez-y un peu de sel, un peu de sucre si vous voulez, et un bouquet de persil et de ciboules; mouillez-les avec de l'eau bouillante, et faites-les cuire à grand feu: lorsqu'il n'y aura presque plus de mouillement, faites une liaison de quatre jaunes d'œufs frais; délayez-les avec de la bonne crême: liez vos pois, et servez-les.

G., C. et B.

HORS-D'ŒUVRES.

LE MOT A DOUBLE SENS.

Papa, ces petits ronds de pomme,
Dont je mange aujourd'hui pour la première fois,
Disait Victor, en se léchant les doigts,
Apprends-moi comment on les pomme.
— Ce sont des beignets, petit homme.
— Ils sont bien bons; encore deux ou trois.
— Mon ami, c'est trop indigeste.
Et malgré ce raisonnement
Le cher papa d'une main leste
A chaque instant au plat faisait le geste.
— Papa, disait Victor, encore un seulement.
— Monsieur, vous êtes un gourmand!
— Après toi, papa, s'il en reste.

M. Ponsardin-Simon, *abonné de Reims.*

ANECDOTE.

Quand le pape Pignatelli fut élevé au pontificat, comme son nom signifie *petits pots*, et que sa mère était de la maison Caraffe, dont les armoiries étaient parlantes, on fit sur son avènement le couplet suivant :

Nous allons tous boire en repos
Sous le règne de ce bon père;
Son nom, ses armes sont des pots;
Une caraffe fut sa mère :
Célébrons donc avec éclat
Son auguste pontificat.

RÉFLEXION.

Le premier soin des anciens lorsqu'ils se mettaient à table était d'élire au sort un roi du festin qui réglait la grandeur des coupes, établissait des lois pour bien boire, et présidait à tout : coutume à renouveler des Grecs, et qui vaut bien le jeu de l'oie.

SECOND SERVICE.

HYGIÈNE DE LA TABLE.

LE VIN DE BOURGOGNE

A monsieur MARIE DE SAINT-URSIN, *docteur en médecine, grand dégustateur du* Comité Epicurien *séant au Rocher de Cancalle.*

MONSIEUR,

Vous m'avez vu souvent en présence de mon sémillant adversaire le vin de Champagne. Tous deux nous avons plaidé nos droits devant vous et devant votre célèbre Société ; mon rival, avec cette impétuosité long-

tems comprimée, qui, venant à s'échapper, frappe l'air d'une bruyante explosion pour ne produire qu'une écume stérile, tandis que moi, grave, silencieux, non moins léger, mais plus robuste, touchant le cœur et parlant à l'esprit, je m'insinue sans fracas.

Enfin nous voici tous deux arrivés au jour d'un jugement solennel si long-tems attendu, et qui intéresse le monde entier : l'illustre Société du *Caveau moderne* vous a chargé du rapport de ce grand procès, et je veux, en solliciteur à la mode, vous adresser mon *factum* et le résumé de mes droits.

La supériorité de ma qualité sur les vins de tous les climats est reconnue depuis dix-sept siècles. Ce sont les *Romains* qui, dès l'an 282, donnèrent le nom de *Romanée* au chef-lieu où je recueillis les débris dispersés de ma famille; depuis ce tems j'ai constamment été célèbre, et chaque siècle a vu s'accroître ma renommée.

Erasme, guéri par moi de ses douleurs d'estomac et de ses coliques,

chante ainsi mes succès médicaux et ma patrie : « O heureuse Bourgogne ! « tu mérites d'être appelée la mère « des hommes, puisque de tes ma- « melles tu leur fournis un si bon « lait. » *O felicem vel hoc nomine Burgundiam, planèque dignam quæ* MATER HOMINUM *dicatur, postèa quam tale lac habet in uberibus !*

Pétrarque attribue à la bonté du vin de Bourgogne l'obstination des cardinaux à ne pas retourner à Rome. « C'est, dit-il, qu'en Italie il n'y a « point de vin de Beaune, et qu'ils « ne croient pas pouvoir mener une « vie heureuse sans cette liqueur : ils « regardent ce vin comme leur élé- « ment ; c'est pour eux le nectar des « dieux. » *(Et ab iis ut deorum nectar « celebratur.)* Le pape Urbain V, auquel il écrivait ainsi, défendit, par une bulle donnée à Avignon le 1er avril 1364, à Jean de Bussières, abbé de Cîteaux, de lui envoyer à l'avenir, et *à ses successeurs*, ni même aux cardinaux, ou à qui que ce soit de la cour de Rome, du vin de Bourgogne,

sous peine d'excommunication encourue par ce seul fait. Mais Grégoire XI, successeur d'Urbain V, plus économe des foudres de l'Eglise, fut moins sévère pour ma famille; car ce même Bussières lui ayant envoyé trente muids de Clos-Vougeot, il lui adressa les plus vifs remercimens d'un pareil don, et récompensa cette munificence en couvrant une si bonne tête d'un chapeau de cardinal en 1375.

Vous avez vu, monsieur, quels furent les effets de mon influence et les titres de mon antique réputation; à présent entendez un poète du seizième siècle célébrer ainsi deux de mes enfans:

« Vinum bemense super omnia vina repone,
« Et sine Volnæo gaudia nulla mero. »

Les rois même ont rendu hommage à mes salutaires vertus. Les archives de l'Etat sont dépositaires d'un arrêt du Conseil en 1662, dans lequel Louis XIV, connaisseur en mérite, quoi qu'on en ait dit, fait le plus pompeux

éloge de mes qualités. Moi, par reconnaissance de sa royale équité, je rétablis, d'accord avec son médecin Fagon, sa santé et ses forces affaiblies à la suite d'une longue maladie. Cette préférence sur le Champagne excita alors une petite guerre entre les poètes bourguignons et champenois,

Dont le combat finit faute de combattans;

mais la très-salubre Faculté de Médecine décida en ma faveur.

Cosmopolite et voyageur, on m'a vu paraître à la fois dans plusieurs lieux; et Tavernier raconte m'avoir savouré à la cour du roi de Perse, sur la fin du dix-septième siècle, tandis que j'égayais les petits soupers du plus philosophe des rois à Potzdam.

Mes rejetons, qui produisent le vin si renommé du Cap de Bonne-Espérance, ont été enlevés entre Nuits et Beaune; et, ce qui est assez singulier, c'est que, transplantés avec un succès plus grand au Cap que dans leur pa-

trie même, ils ont partout ailleurs dégénéré.

Philippe V, roi d'Espagne, décréta qu'il ne boirait à Madrid que du vin de Bourgogne; et, nectar des demi-dieux, j'ai l'honneur de paraître seul à la table des rois du Nord!

C'est moi qui ai remis aux mains de Crébillon le poignard de Melpomène; j'ai fait couler dans les veines de Rameau ce feu qui a produit tant de chefs-d'œuvre lyriques; Piron me doit ses bons mots et sa Métromanie; Bossuet, Buffon, La Monnaye, Longepierre, le président Bouhier, et même Saint-Bernard, tous nés dans les murs de Dijon, ou sur les monts couronnés de mes pampres, et nommés depuis long-tems la *Côte-d'Or*, doivent leurs talens, leur enthousiasme, leur éloquence, leur mâle énergie au lait précieux qu'ils ont sucé du sein de leur terre natale; et, je vous le demande, le Champagne mon rival peut-il s'honorer d'hommes aussi illustres? Je puis même ajouter ici,

avec quelque orgueil peut-être, mais avec vérité, que ce n'est qu'en faisant infidélité à leur patrie, et en buvant largement dans ma coupe, que La Fontaine, Mignard et Girardon ranimaient leur verve glacée par le Champagne.

Mes enfans changent de caractère suivant les climats et les soins que l'on donne à leur éducation, et les hommes honorent les membres de ma famille sous divers noms, auxquels ils ont assigné un rang dans l'ordre suivant:

1°. La Romanée; 2°. le Richebourg; 3°. le Saint-Georges; 4°. la Tâche; 5°. le Chambertin; 6°. le Clos-Vougeot.

Vous êtes étonné peut-être, monsieur le grand Dégustateur, de voir que je ne cite qu'au sixième rang, parmi mes fils, le Clos-Vougeot, tandis qu'en divers endroits il est révéré comme figurant au premier.

Plusieurs motifs ont donné lieu à

cette réputation usurpée : d'abord le Clos-Vougeot possède un vignoble très-étendu ; ses vins, très-abondans, sont répandus en tous lieux, au lieu que ses frères, la Romanée, le Richebourg, *d'une plus haute qualité*, mais bien moins riches, ne peuvent offrir autant de moyens de comparaison. Lorsque les moines de Citeaux soignaient son éducation claustrale, et que dans quelques années il ne répondait pas à leurs soins, alors ils ne vendaient son produit que sous un nom moins distingué, de peur de déshonorer son illustre origine ; par cette pieuse fraude ces bons pères, ne le laissant paraître avec son vrai nom que quand il le justifiait par *ses vertus*, conservaient sa réputation : mais aujourd'hui cette sage politique, cette heureuse spéculation, n'est plus celle des mercantiles successeurs de ces pieux cénobites ; on place son vin dans le commerce tel qu'il est recueilli, c'est à dire sans distinction d'année ; on vise au produit, non à la gloire ; la vendange se fait à la fois de la tête aux pieds du cé-

teau, et il en nait un mélange de toutes les parties; tandis que les chers moines, plus gourmets que gourmands, distinguant par bandes horizontales toutes les diverses parties du vignoble, encavaient d'abord la tête pour échauffer la leur, conservaient le milieu dans leurs celliers, et abandonnaient les pieds aux aides de leurs cuisines. Ces précautions maintenaient la haute réputation de mon fils, au point qu'il trompait souvent les plus habiles gourmets, et qu'on a bu quelquefois son vin pour celui de la Tâche ou de Saint-Georges, ses aînés.

Le Clos-Vougeot ne possède que le dernier des vins les plus renommés, mais il compte encore après lui d'illustres compagnons: Volnay, le plus léger, le plus fin, et le plus *prompt à boire;* Pomard, plus ferme, plus franc, soutenant très-bien la fatigue des voyages; Beaune, haut en couleur et d'un commerce agréable; enfin le Montrachet, le plus généreux et le plus brillant des enfans de la Bourgogne *blanche.*

Mais ce n'est point chez les restaurateurs de Paris que l'on doit chercher mes enfans. L'étranger, ou le Français éloigné de la Bourgogne qui arrivent à Paris, et qui veulent connaître leur mérite, s'adressent à ces empoisonneurs, qui, exercés dans le métier de tromper et les gourmets et ceux qui ne le sont pas, en imposent ou par un prix exorbitant, ou par un bon marché excessif: on goûte, on analyse leurs produits, et leur réputation est détruite en un instant; une proscription générale est décernée contre tout vin de Bourgogne, et l'on demande à grands cris mon rival, enfant illégitime de la Chimie, qui, jetant aux yeux émerveillés sa poussière humide, affiche sa limpidité pétillante et sa saveur corrosive.

C'est aux caves seules des propriétaires des bons climats que se complaît ma famille; c'est dans les maisons riches, où par une faveur spéciale on m'obtient à prix d'or, que je dois être connu et apprécié, parce que là

j'existe dans toute ma pureté, et que je suis présenté au moment où je jouis de la plus florissante santé, mais non dans ces tavernes brillantes où mon nom est inscrit sur la *carte*, tandis qu'on me substitue un bâtard sans esprit, fruit honteux du mélange adultère des *humeurs* les plus opposées.

J'ai cru devoir, monsieur, présenter à votre sagacité connue les divers titres sur lesquels je fonde mes droits à la préséance: en les exposant avec vérité je me suis peut-être montré peu modeste; mais Cicéron a dit que lorsqu'il fallait se défendre on était autorisé à bien parler de soi. Je désire donc que ce petit mémoire arrive à vous avant que votre rapport soit fait et vos conclusions données; je crains qu'ainsi que l'abbé de Vertot vous ne répondiez : « J'en suis fâché ; mon siège est fait. » Mais du moins, par reconnaissance des agréables jouissances que je vous ai procurées, ne me jugez pas sans m'entendre, et daignez vous rappeler que j'ai toujours

répondu à vos invocations lorsqu'avec Tibulle vous répétiez :

« *Adde merum, vinoque novos compesce dolores,*
« *Occupet ut fessi lumina victa sopor.* »

Votre tout dévoué

LE VIN DE BOURGOGNE.

(*Note du Rapporteur.*) Nous n'avons inséré cette réclamation, un peu longue peut-être, d'un correspondant sans doute intéressé à plaider le vin de son *crû*, que pour faire preuve de bonne foi dans l'instruction du procès soumis à notre tribunal, et nous avons cité son texte pour qu'il ne pût nous accuser d'avoir affaibli ses moyens. Forts de cet acte d'impartialité, nous allons examiner avec un courage nouveau les titres des contendans; et puisque nous avons accordé une oreille à l'une des parties, il est juste que nous en réservions une pour l'autre. Nous invitons donc les champions du vin de Champagne à se présenter dans la lice, en déclinant ou en cachant à volonté leurs noms. Une seule chose nous a surpris dans le prolixe plaidoyer de l'avocat de la Côte-d'Or;

c'est le silence qu'il garde sur les vins du Midi: si c'est persuasion que la palme ne peut se disputer qu'entre le Bourgogne et le Champagne, cette prétention est si étrange, que nous pouvons du moins nous étonner qu'il n'ait pas répondu aux argumens que nous avons déjà posés en faveur des vins méridionaux; si, au contraire, reconnaissant que la priorité appartient aux vins dont la Gironde, le Lot, le Tarn, la Garonne et le Rhône baignent les coteaux, il ne combat que pour la seconde place, cette franche modestie mérite un examen plus approfondi encore des droits de toutes les parties; et, cessant toute discussion préliminaire, nous entamerons l'affaire au *fond* dans le premier numéro, en mettant dans la balance les titres des parties. Au reste, ainsi que les juges des concours académiques, il est doux pour nous de n'avoir que des éloges à décerner, et de distribuer des rangs dont les derniers même ne sont pas sans honneur. Il n'est en effet aucun des trois concurrens qui ne parût fondé à faire la même réponse que Scipion: interrogé par Annibal quel était, à son jugement, le premier homme de guerre jusqu'alors, Alexandre est le second, répondit-il fièrement et sans hésiter.

M. S. U.

COURS GASTRONOMIQUE.

SIXIÈME DINER.

MANANT-VILLE.

Les courriers normands m'ont bien servi, messieurs; et je puis vous offrir aujourd'hui des huîtres de trois espèces: des huîtres de rade, de Cancalle, et des huîtres vertes d'Etretat. Je n'ai pu vous en présenter de Bretagne: elles sont plus délicates, je le sais, que celles de Normandie, mais elles sont moins grasses et moins belles.

ARISTOPHILE.

Nous allons les fêter comme Apicius fêtait celles du lac Lucrin, de Brindes et d'Abyde, au détroit des Dardanelles.

SAINT-CHARLES.

Il me paraît que ces coquillages étaient plus rares et plus recherchés chez les anciens que chez les modernes.

LE PROFESSEUR.

Sans doute parce qu'on les faisait venir de plus loin ; cependant Macrobe assure qu'on en servait aux pontifes romains à tous les repas ; privilège fort dispendieux, car les huîtres coûtaient des sommes énormes. Apicius en envoya de Rome en poste à Trajan, pendant que ce prince faisait la guerre aux Parthes, remportait une victoire à *Arbelles*, où triompha le grand Alexandre, et châtiait les juifs de la Cyrénaïque, qui, irrités contre les Romains, les mangeaient à leurs repas, se teignaient de leur sang, et se couvraient de leurs peaux.

MARIE-LOUISE.

Les tigres !

OXIGÉNUS.

Trajan méritait cette galanterie. Mais comment pouvait-on faire passer ainsi des huîtres fraîches de Rome en Assyrie ? Les vélocifères n'étaient pas connus.

LE PROFESSEUR.

Aristote dit que les Romains avaient trouvé un moyen pour les conserver vivantes dans le transport ; et qu'ils les nourrissaient pour les

avoir plus grasses : ces deux procédés ne sont point venus jusqu'à nous.

ARISTOPHILE.

Les conserver est d'autant plus extraordinaire, que l'on connaît peu d'êtres vivans plus délicats que les huîtres : une pluie douce est mortelle pour elles ; et un seul grain de chaux vive peut en faire périr un nombre considérable.

L'EMPOISONNEUR.

Une chose est plus singulière encore : dans les lieux où les Romains pêchaient ce délicieux coquillage, que Cicéron et Pline ont vanté avec enthousiasme, qu'Horace a chanté comme un mets digne de la table de Circé, on ne trouve que des huîtres fort communes, et dont on ne fait plus de cas.

ARISTOPHILE.

Une remarque non moins curieuse, c'est qu'à peine Ausonne les eut célébrées dans ses ouvrages, qu'elles tombèrent dans un tel discrédit, qu'on n'en parla plus : il n'en reparut sur les bonnes tables qu'au siècle de Louis XIV.

OXIGÉNIUS.

Ainsi chaque chose est de mode à son tour.

Mais si les huîtres ont été si long-tems négligées, cette lacune ne leur a point fait perdre de valeur; je connais tel amateur de cloyères qui, semblable à Montanus peint par Juvénal, vous dirait à l'aspect d'une seule coquille sur quelle plage elle a été pêchée.

. . . . . Circeis nata forent, an
Lucrinum ad saxum, rutupinove edita fundo
Ostrea callebat primo deprendere morsu.

ARISTOPHILE.

Il y a six ans un de mes amis me rapporta du Sénégal une branche de manglier (1) chargée de petites huîtres, et je parvins à persuader à plus d'un badaud que dans ce pays les huîtres poussaient sur les arbres, comme les cerises dans la vallée de Montmorency.

MANANT-VILLE.

Je le crois bien; moi qui vous parle j'ai long-tems pensé que les huîtres vertes ne portaient cette livrée que parce qu'elles avaient mangé de l'herbe. En 1779 je me trouvais au camp de Vaussieux, où je faisais une petite

(1) Le manglier *(rhizophora)* est une espèce de saule pleureur qui croît aux Antilles et dans l'Inde sur les bords de la mer. Ses branches, fort longues, pendent dans la mer, et le frai des huîtres s'y attache.

fourniture; beaucoup de gens de la cour et de la ville, que la curiosité y avaient attirés, s'y régalaient d'huîtres, et pensaient, ainsi que moi, que pour les engraisser on les parquait comme des moutons. Nous fîmes un beau jour la partie de nous rendre une trentaine à Courseule pour avoir le plaisir de voir paître les huîtres dans leur parc, et nous fûmes très-surpris de trouver l'immobile troupeau, la coquille béante, aspirer une eau saumâtre qui nous ôta l'appétit.

SAINT-CHARLES.

J'aime beaucoup les huîtres; mais je trouve que leur enveloppe ne répond pas à leur saveur, et je voudrais que parmi ces riches coquillages qui brillent dans les cabinets d'histoire naturelle on en trouvât d'assez bons pour les servir sur nos tables.

ARISTOPHILE.

Ils vous paraîtraient alors moins curieux. Mais c'est à tort que vous accusez la mer de n'avoir pas varié les testacées comestibles: allez sur les côtes de Provence; vous y mangerez des patelles, de fort jolis lépas et des oursins; en Sicile on vous présentera des cames; en Ecosse des buccins et des sabots; en Angleterre des

petoncles, des vignots, des manches de couteaux; dans l'Inde des moules magnifiques, dont la robe chatoyante ou nacrée semble parsemée de perles et d'émeraudes.

LE PROFESSEUR.

N'avons-nous pas d'ailleurs en France le limaçon?

MANANT-VILLE.

Ah! de grâce...

SAINT-CHARLES.

Fi donc!

OXIGÉNIUS.

Vous ne savez pas ce que vous dédaignez; j'en ai mangé en Provence accommodés à une sauce qu'on appelle *bouride;* (1) cela était vraiment fort bon.

ARISTOPHILE.

C'est un aliment fort sain et fort nourrissant. Dans une famine qui affligea une partie de l'Angleterre il y a soixante-dix ans on observa

(1) Cette sauce est une espèce de farce faite avec des jaunes d'œufs, des fines herbes, de l'ail pilé, de l'huile et du jus de citron.

que tandis que le peuple était maigre et exténué de faim, deux filles, qui ne vivaient que de limaçons, prirent un embonpoint très-remarquable, et ne s'aperçurent nullement de la disette.

MANANT-VILLE.

Passe pour un régal de famine; encore faut-il que la sauce fasse manger le poisson.

LE PROFESSEUR.

Hé, monsieur! sans les sauces combien de choses vous repousseriez qui sont fort agréables!

OXIGÉNIUS.

M. le professeur a raison; les sauces sont la base d'une bonne cuisine, et je le prie de nous en dire quelque chose.

LE PROFESSEUR.

Les hommes en se civilisant rendirent peu à peu leurs mets plus savoureux par le mélange du sel et des aromates. Il serait difficile de remonter à l'origine des sauces; et le bon Esaü, qui aimait tant les lentilles, ne nous dit pas comment on les fricassait. Nous avons parlé des ragoûts romains; pour n'y pas revenir je passe au règne de Louis XII : il vit s'élever à Paris une compagnie de *sauciers* qui seuls ob-

tinrent le privilège de faire des sauces, tandis que les rôtisseurs pouvaient seuls mettre la broche, et les pâtissiers faire des gâteaux, non des tourtes ou des pâtés.

MANANT-VILLE.

Mais cela était fort incommode.

LE PROFESSEUR.

Sans doute, puisque celui qui n'avait pas de cuisinier était obligé, s'il voulait manger une matelote, un godiveau, une volaille à la sauce piquante, d'aller chez le cabaretier chercher le vin, de le porter chez le saucier, d'y attendre que les sauces fussent faites pour les envoyer chez le rôtisseur et le pâtissier, et les reprendre pour aller les manger chez le traiteur. Les statuts des sauciers sont de 1394. Taillevaut, célèbre cuisinier de Charles V et de Charles VI, et Platine, auteur latin du quinzième siècle, gastronomes très-érudits, nous ont conservé le nom et la recette des principales sauces et des meilleurs ragoûts de ce tems : on mangeait, disaient-ils, le brochet à *l'eau bénite*, le gibier au *saupiquet*, au *mostechan*, la volaille à *la galantine*, à *la poitevine*, à *la dodine*, à *la rappée*.....

MANANT-VILLE.

Il me semble que nous ne connaissons plus aucun de ces ragoûts.

LE PROFESSEUR.

Taillevant nous dit qu'une excellente sauce était *la jence*, et quelle se faisait avec bonnes et vives amandes pilées, gingembre, bon vin, beurre et bon verjus.

SAINT-CHARLES.

C'est à peu près un salmi.

LE PROFESSEUR.

Un ragoût qu'il vante encore beaucoup, c'est la fameuse *galimafrée*, dont le nom est devenu si trivial.

MANANT-VILLE.

En donne-t-il la recette exacte?

LE PROFESSEUR.

La voici : dépecez une volaille; faites-la cuire avec du vin, du beurre, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, un peu de thym et de laurier, des oignons; quand elle sera cuite liez le jus avec la *cameline*.

OXIGÉNIUS.

Qu'appelait-on *cameline?*

LE PROFESSEUR.

La sauce la plus recherchée, celle que les sauciers vendaient le plus cher, et qui se composait de beurre, canelle, gingembre, clous de girofle, graine de paradis, pain émietté, et bon vinaigre aromatique.

SAINT-CHARLES.

N'en déplaise au célèbre Taillevaut, au goût du sage Charles V, à la mode de la cour de son fils, je crois que la galimafrée bien accommodée était bonne à jeter par la fenêtre. Que d'épices, bon dieu! il y avait de quoi donner des maux de gorge aux plus robustes mangeurs.

LE PROFESSEUR.

Comme les épices à cette époque étaient rares et coûtaient beaucoup, on en faisait par vanité une grande consommation.

ARISTOPHILE.

C'était depuis long-tems le cadeau le plus agréable que l'on pût faire à un prince, à un magistrat. En 1163 un abbé de Saint-Gilles

en Languedoc, ayant une grande faveur à demander au roi Louis-le-Jeune, ne crut pouvoir mieux séduire le roi qu'en faisant accompagner son placet par des cornets d'épices.

OXIGÉNIUS.

L'audience d'un souverain ressemblait beaucoup à celle du roi de Cocagne : il était plaisant de voir un monarque flottant ainsi entre tous les assaisonnemens. Je crois entendre les courtisans : Sire, disait l'un, daignez vous attacher à ma demande; voici des clous de girofle dont le parfum ne peut être égalé. Seigneur, reprenait un autre, accueillez ma pétition; elle est toute en canelle. Ah, prince! s'écriait une jolie solliciteuse, prenez mon placet; il est très-poivré.

LE PROFESSEUR.

Le nom d'épices s'est bientôt étendu aux sucreries, aux bonbons, aux dragées. C'était principalement en cette monnaie qu'on payait les gens de justice, comme dans les dernières cours de Louis XV et de Louis XVI on payait en bougies certains commis des finances, sans qu'ils en eussent plus de lumières. Saint-Louis fit une ordonnance qui porte que les juges ne pourront recevoir des *épices* que pour la valeur

de 10 sous par semaine. Cela se payait en nature jusqu'à la fin du quatorzième siècle; et même en 1369 il fallait présenter requête, et même obtenir un arrêt pour pouvoir donner de l'argent au lieu d'épices. Un sire de Tournon eut ainsi la permission de donner aux deux rapporteurs d'un procès qu'il avait eu 20 francs d'or au lieu de vingt boîtes de dragées.

MANANT-VILLE.

Qu'on dise maintenant que la justice n'est pas friande!

ARISTOPHILE.

Comme l'église.

OXIGÉNIUS.

Cette friandise ne m'étonne pas; il n'y avait pas long-tems que le sucre était connu en Europe. Les Chinois ne donnèrent la canne aux Arabes qu'à la fin du treizième siècle; elle passa d'Arabie en Egypte et en Ethiopie; mais ce ne fut qu'en 1420 que dom Henri, régent de Portugal, fit transporter les cannes à sucre de Madère en Sicile. On ne faisait encore que de la grosse cassonade; mais quelle dut paraître délicieuse à ceux qui n'en avaient jamais goûté! Lorsqu'en 1471 un Vénitien trouva le secret de la purifier et de faire du sucre en

pains, cet aliment devint l'assaisonnement le plus recherché; on l'employa de toutes manières, et les dragées prirent des formes si agréables, que les princes, les chevaliers en avaient toujours dans leurs poches. On lit dans le journal de Henri III que le duc de Guise venait de prendre des dragées dans son *drageoir* au moment où il fut assassiné.

UN DOMESTIQUE *à Manant-Ville.*

Un coureur vient d'apporter cette lettre; il attend la réponse.

MANANT-VILLE.

Permettez-vous..... Ah! c'est du capitaine Durfort, cet éternel contradicteur dont je vous avais parlé. Voyons ce qu'il me mande. (*Il lit.*)

« J'arrive de la terre de madame de Verneuil, « ta sœur et mon ancienne amie; sa fille est « charmante. Je ne suis pas étonné que ton fils « aime beaucoup sa cousine; il ferait mieux « d'aller lui faire sa cour que de rester à tes « dîners académiques pour devenir apprenti « cuisinier. Le beau talent! Morbleu, cela « me pique, et j'ai promis à ces dames de « venir livrer bataille chez toi à tes champions « de gastronomie, qui ne t'apprendront rien

« qui vaille. (Pardon, messieurs; c'est un « vieux militaire.) J'en sais autant qu'eux...

OXLGÉNIUS.

Celui-là est fort.

MANANT-VILLE, *continuant.*

« Et je prétends les réduire au silence en un « seul dîner. Dis-leur donc qu'ils aient à se « bien tenir; car un de ces jours je tomberai « chez toi comme une bombe, armé d'un « triple appétit et tout hérissé de citations..... « Je t'embrasse.

« Ton vieil ami

DURFORT. »

LE PROFESSEUR.

M. le capitaine, nous acceptons le défi.

SAINT-CHARLES.

Puisse-t-il être de notre prochaine réunion, et nous dédommager de ses contradictions en nous amenant madame de Verneuil et mon aimable Céline !

ENTREMETS.

LA LOGIQUE D'UN BUVEUR.

L'Anacréon de Germanie
Aux autels de Bacchus souvent officiait;
Il se nommait Lesseing : en bonne compagnie
Parfois on dit qu'il s'oubliait...
Plein du dieu qu'en ce lieu chacun de nous révère,
Le front épanoui, mais d'un pas chancelant,
Après avoir vidé son verre
Il regagnait son logement.
L'œil plus trouble qu'à l'ordinaire,
Un jour, marchant en sens contraire,
Il trébuchait en cheminant :
D'une main incertaine il cherchait la muraille;
Mais la muraille absente échappait à sa main:
En la cherchant il tombe au milieu du chemin.
Sa chute ameute la canaille:
On s'en moque, on en rit... mais lui,
Trouvant en soi-même un appui:

« Welches, dit-il, que tout étonne,
Ce n'est pas moi qui déraisonne,
Mais vous, qui vites l'autre jour,
Par les ruisseaux et par la pluie
Presque minée et démolie,
S'écroulèr votre grosse tour.
Ce qu'a fait l'eau le vin ne peut-il pas le faire?
Sur ce point avec moi chacun sera d'accord :
Des deux le vin est le plus fort ;
Faut-il être surpris qu'il m'ait jeté par terre ? »

Traduit de l'allemand par M. SUBTIL.

CORRESPONDANCE.

Anvers, 1807.

Aux Rédacteurs.

MESSIEURS,

J'ai cru pouvoir me permettre une petite observation sur le jugement du docteur M. D. S. U., votre grand

Dégustateur, jugement qui me paraît demander révision.

Le docteur nous assure que dans la langue espagnole $x = ch = q$, donc *Xérès* doit se prononcer *Quérès*: c'est une très-grande erreur qu'il importe fort de ne pas laisser accréditer chez les puristes gourmands. L'x espagnol ne se prononce point comme le q ou le k français; c'est un son tout à fait guttural qui n'a point d'analogue dans la prononciation française, mais qui ressemble beaucoup au *ch* des Allemands.

Or, ce *ch* des Allemands ne ressemble point au q ou au k français; et le docteur M. D. S. U. nous ferait grandement souffrir, si, lorsqu'il nous entretiendra de la topographie bachique des bords du Rhin il nous disait que le vin appelé *Hocheimer* doit se prononcer *Hokeimer*.

Je me plais à croire que cette petite observation, qui est purement grammaticale, ne blessera en rien le docteur M. D. S. U., dont les connais-

sances et le talent sont bien connus, tant pour approfondir des sujets sérieux que pour badiner avec d'aimables bagatelles.

Agréez, messieurs, mes civilités.

Diego, Arias, Fernando, de la Plata, y Mendoça, y Rioles, y Bajalos

D'ARANJUEZ.

Votre abonné d'Anvers, sous le nom de

PH. CARTIER.

(*Note du grand Dégustateur.*) Nous n'aurions pas inséré cette réclamation, *purement grammaticale*, si le seigneur d'Aranjuez ne nous paraissait lui-même accréditer par son ton très-affirmatif une hérésie qui n'est pas sans danger; car enfin de ce que le son de l'*x* espagnol n'a pas d'analogue dans la prononciation française, il en résulterait qu'un gourmet de Xérès ne pourrait en demander à Paris, si en effet ce mot n'avait pas en français de son pour le désigner. Cependant, et Dieu en

soit loué ! nous buvons du Kérès et du Béni-Carlos sur les rives profanes de la Seine, comme on en boit sur les bords sacrés du Guadalquivir ; et nous ne sommes pas assez ingrats pour fêter sa personne sans célébrer son nom. Mais comme il a fallu remplacer par le son le plus analogue en français le son guttural de l'*x* espagnol, nous prononçons *Kérès* comme on prononce *Ximénès*, *Krouet*, quoiqu'on écrive Xérès, Ximénès et Xhrouet : ceci soit dit sans tirer à conséquence pour le *Hocheimer*, avec lequel nous ne voulons pas plus écorcher les oreilles de nos abonnés qu'il n'écorche l'œsophage des braves Allemands. Nous remercions au surplus le docte Diego, Arias, Fernando, de la Plata, y Mendoça, y Rioles, y Bajalos d'Aranjuez de l'intention de sa leçon et des choses trop obligeantes qu'il a la honté de dire de notre personne, qui s'incline respectueusement devant les éminentes qualités du petit neveu du bachelier de Salamanque.

DESSERT.

A QUELQUE CHOSE MALHEUR EST BON,

CHANSON.

AIR : V'là c' que c'est qu' d'aller au bois.

A queuqu' chose malheur est bon;
Ainsi l'affirme un vieux dicton:
De tout mon cœur moi je l'approuve,
Et partout je trouve
Que maint fait nous prouve
Qu'au ciel, en terre et chez Pluton
A quelqu' chos' malheur est bon.

Bouffi d'orgueil, gonflé de fiel,
Satan faisait trembler le ciel;
Mais il fut avec sa phalange
Battu comme un ange
Par Michel archange,
D'où lui vint empire et renom:
A quelqu' chos' malheur est bon.

Dieu, pour tuer le genre humain,
Mais sans l'égorger de sa main,
Fit tomber une pluie insigne.
Noé seul fut digne
De sauver la vigne:
Tant d'eau rendit le sol fécond;
A quelqu' chos' malheur est bon.

L'hiver dépouille nos forêts,
L'hiver engourdit nos guérets;
Tout est en deuil dans la nature;
Mais cette froidure
A la fin épure
Les sels bons à chaque saison:
A quelqu' chos' malheur est bon.

Par-ci, par-là que d'accidens
Nous amènent d'heureux instans!
Voyez la douleur de Nicole,
Qui, jouant la folle,
A fait une école...
Mais l'empire y gagne un garçon;
A quelqu' chos' malheur est bon.

Damis au comble du bonheur
Un beau jour tombe en défaveur;

Libre de la foule importune,
Dans son infortune
De cette lacune
Il prit une bonne leçon :
A quelqu' chos' malheur est bon.

E. M.

N'ÉVEILLONS PAS LE CHAT QUI DORT,

CHANSON.

AIR : Aux soins que je prends de ma gloire,
ou : Du ballet des Pierrots.

Comment Phriné dans cette ville
A-t-elle valets et chevaux?
Comment Damis au Vaudeville
Voit-il couronner ses travaux?
Comment se fait-il qu'Urbain garde
Le bien qu'il ravit à Mondor?...
De vous l'expliquer je n'ai garde;
N'éveillons pas le chat qui dort.

Avant que Damon à sa belle
Par les nœuds d'hymen s'attachât,
Sa maîtresse, tendre et fidelle,
Ne l'appelait que *petit chat;*

Mais l'épouse, changeant de rôle
Lorsque Damon ronfle bien fort,
Dit à celui qui la console :
N'éveillons pas le chat qui dort.

Dans l'empire du mélodrame
Combien les bêtes ont beau jeu !
J'y vois pour attendrir notre ame
Le Lion parlant, *l'Oiseau bleu ;*
Sur une scène sans pareille
Le Chat botté brillait encor...
Depuis quelque tems il sommeille ;
N'éveillons pas le chat qui dort.

Fort sujet à la contrebande,
Certain jour monsieur *Jolivet*
A son épouse assez gourmande
Présente un superbe *civet.*
« En manges-tu, dit-il, ma femme ?
« De ma main l'animal est mort. »
— « Parle plus bas, répond la dame ;
« *N'éveillons pas le chat qui dort.* »

Sous son costume bergamasque,
Pour charmer l'esprit et les yeux,
Carlin faisait parler son masque,
Et du *chat* imitait les jeux ;

Sans pouvoir repasser la porte
Carlin sommeille au sombre bord;
Mais par bonheur pour nous *Laporte* [1]
Sait réveiller le chat qui dort.

Du censeur malin et caustique
Je redoute les traits mordans;
Heureux qui peut de la critique
Eviter la *griffe* et les dents!
Quand sa malice est endormie
Doucement arrivons au port;
Souvent une main trop amie
Peut réveiller le chat qui dort.

Passons notre vie en goguette
Au sein des Plaisirs et des Ris...
Je sais bien que la Mort nous guette
Comme un *chat* guette une souris;
Craignez-vous qu'elle ne vous happe,
Des médecins fuyez l'abord;
Rien n'est tel qu'un fils d'Esculape
Pour réveiller le chat qui dort.

M. Moreau.

(1) Arlequin du théâtre du Vaudeville.

LE PROJET ILLUSOIRE.

AIR : J'étais bon chasseur autrefois.

Je n'avais pas encor quinze ans
Que je rendais hommage aux belles ;
A force de soins complaisans
J'en rencontrais peu de rebelles.
J'aimais Chloé, Rose et Philis,
Et je disais : « Je me réserve,
« Quand j'aurai vingt ans accomplis,
« De quitter Vénus pour Minerve. »

O mes amis ! je ne sais trop
Comment les trois Parques filèrent ;
Mais un beau matin au galop
Ces maudits vingt ans m'arrivèrent,
Et je me dis : « Viennent trente ans ;
« Je serai chaste, sombre, austère...
« Mais jusque là passons le tems
« Au fond des bosquets de Cythère. »

Trente ans à leur tour ont sonné ;
Hélas ! j'ai fait la sourde oreille,
Et près du beau sexe étonné
J'ai brûlé d'une ardeur pareille...

Mais je disais confidemment
A tous les faiseurs d'épigrammes:
« A quarante ans probablement
« Je saurai renoncer aux dames. »

Les quarante ans me sont venus,
Et je me suis dit: « Peu m'importe;
« Auprès de moi gardons Vénus;
« Que Minerve attende à la porte.
« Mon corps n'est point encor perclus,
« Et mon cœur a tout son courage;
« Quand j'aurai deux lustres de plus
« Je fais serment d'être bien sage. »

J'ai mes cinquante ans révolus,
Et Minerve dans sa colère
Me dit tous les jours: « Sois confus,
« Et renonce à l'espoir de plaire. »
Mais je réponds d'un ton craintif
Que, n'en pouvant bannir l'envie,
J'ai pris le parti décisif
D'aimer le reste de ma vie.

M. DE PIIS.

PETITE PLUIE ABAT GRAND VENT.

AIR : Du partage de la richesse,
ou du petit Matelot.

Lundi matin un grand tumulte
Réveille toute ma maison:
C'est un créancier qui m'insulte,
Et veut m'envoyer en prison:
Les soufflets pleuvent sur sa face;
Et mon juif en les recevant,
Plus poli, me demande grace...
Petite pluie abat grand vent.

Je sors; je rencontre une belle
Au teint de lys, aux doux contours:
Je la poursuis en dépit d'elle;
Elle veut crier au secours...
J'use aussitôt d'une recette
Qui réussit assez souvent:
Ma Danaé devient muette...
Petite pluie abat grand vent.

Comblé des bontés de la dame,
Je cours chez l'ami Roberto:
Ce tendre époux battait sa femme,
Pris... *in flagrante delicto.*

Mais au plus fort de la tempête
Il la voit de pleurs s'abreuvant...
Son courroux meurt, son bras s'arrête...
Petite pluie abat grand vent.

Deux hommes écumans de rage
Plus loin se prenaient aux cheveux:
Voilà que d'un premier étage
On les arrose tous les deux;
Voilà nos héros de l'ondée
A gauche, à droite se sauvant;
Voilà la querelle vidée...
Petite pluie abat grand vent.

Le soir je livrais au parterre
Le sort d'un enfant nouveau né;
Je verse le punch à plein verre
A maint claqueur déterminé:
On veut siffler, et ma cohorte,
Tour à tour claquant et buvant,
Met tous les siffleurs à la porte...
Petite pluie abat grand vent.

Je regagne enfin ma demeure
Où m'attendait certain minois:
Je l'embrasse... Il était une heure,
Le baiser dura jusqu'à trois.

Mais tôt ou tard l'Amour sommeille ;
Et bientôt Morphée, arrivant,
Vint tout bas me dire à l'oreille :
Petite pluie abat grand vent.

M. DÉSAUGIERS.

LA MODÉRATION,

CHANSON PHILOSOPHIQUE.

AIR : Colin disait à Lise un jour,
ou : N'en demandez pas davantage.

Il faut savoir borner ses vœux,
Nous dit un grave personnage :
Il n'est qu'un moyen d'être heureux
Et de prouver que l'on est sage.
Voici le moyen :
Quand nous n'avons rien...
N'en demandons pas davantage. (*Bis.*)

Epicure, que nous suivons,
Adopta *presque* cet adage.
Oui, dit-il, tant que nous pouvons,
Sans bruit, sans trouble et sans orage,

Fêter nuit et jour
Bacchus et l'Amour...
N'en demandons pas davantage.

Mes bons amis, ne dit-on pas
Que notre vie est un voyage?
Hé bien, pour alléger nos pas
Ne portons qu'un petit bagage :
Si notre trésor
Renferme assez d'or...
N'en demandons pas davantage.

Pour maîtresse contentons-nous
De fillette au gentil corsage,
Au teint frais, à l'œil vif et doux;
Et... pourvu qu'elle ait en partage
Esprit et gaîté,
Candeur et beauté...
N'en demandons pas davantage.

A dîner, loin d'être gourmets,
Si l'on nous donne un bon potage,
Suivi de quelques jolis mets
Et de vieux vin de l'Hermitage;
Puis si l'on nous sert
Liqueurs et dessert...
N'en demandons pas davantage.

Ne cherchons pas dans les chansons
Vers pompeux et brillant langage;
Mais si nous y reconnaissons
Naïf et piquant badinage,
Couplet bien écrit,
Refrain plein d'esprit...
N'en demandons pas davantage.

Si nous courons dans notre été,
Ainsi qu'au printems de notre âge,
Sur les pas de la Volupté,
Et si nous voyons au passage
Pour chaque desir
Eclore un plaisir...
N'en demandons pas davantage.

Si nous aimons dans nos vieux ans
Le repos, les fleurs et l'ombrage,
Et si les Destins bienfaisans
Nous logent près d'un vert bocage,
Dans un climat sain
Et sans médecin...
N'en demandons pas davantage.

Nous savons bien qu'il faut un jour
Aborder le sombre rivage,
Et pour passer à notre tour
Le Phlégéton, suivant l'usage,

Si *monsieur* [1] le Tems
Nous donne cent ans...
N'en demandons pas davantage.

M. Armand-Gouffé.

LE POIL ET LA PLUME.

Ara: Mais peignez-vous le paysage. (Fancmon.)

On blâme les esprits flottans
Et ces mobiles caractères
Qui dans leurs goûts en peu d'instans
Savent admettre les contraires:
Loin de partager cette erreur,
Je puis, sans faire un gros volume,
Prouver qu'on peut avec honneur
Être *au poil ainsi qu'à la plume.*

Un beau cygne au cœur de Léda
Fit naître un amoureux délire:
La belle Antiope céda
Quand Jupin parut en satyre.

(1) Puisqu'il est permis de personnifier le *Tems*, il doit être permis de lui donner la qualification de *monsieur*. Le bon La Fontaine n'a-t-il pas dit quelque part *messer Gaster*? c'est à dire *monsieur l'Estomac*. Une politesse n'est jamais perdue; et si la mienne engageait le *Tems* à me traiter fort honorablement, je n'en serais pas fâché.

Je vois dans ces traits fabuleux
Qu'une fille qu'amour consume
Pour calmer l'ardeur de ses feux
Se livre *au poil comme à la plume.*

Le lit d'Hortense est de duvet,
Celui de Jeannette est de bourre:
Par sa mollesse l'un me plaît,
Et l'autre excite ma bravoure.
Chez l'une bien, chez l'autre mieux;
A tout un amant s'accoutume:
Celui qui veut plaire en tous lieux
Doit être *au poil comme à la plume.*

Pour moi la femme d'un fourreur
S'humanise, quoique très-fière;
Et je courtise avec ardeur
Une gentille plumassière:
Si la belle cède à mes vœux,
Chacun dira, je le présume,
Qu'en les aimant toutes les deux
Je suis *au poil comme à la plume.*

J'ai lu dans un vieux romancier
Qu'un monarque trop débonnaire
Pour honorer son perruquier
Le fit son premier secrétaire.

Le fait parut plaisant. « Hé quoi!
« N'est-ce pas, dit-il, la coutume
« Qu'un courtisan près de son roi
« Soit propre *au poil comme à la plume?* »

Qu'on me serve bœuf ou mouton,
Qu'on m'offre une poularde fine;
De truffes qu'on charge un dindon
Pour faire honneur à ma cuisine;
Que sur ma table à tout moment
Ou lièvre ou perdrix me parfume,
Je leur fais fête: un bon gourmand
Doit être *au poil comme à la plume.*

M. Charles Sartrouville.

LE PLAISIR,

CHANSON.

Air du vaudeville du ballet des Pierrots.

Plus léger qu'un enfant d'Eole,
Errant dans les plaines de l'air,
Le *Plaisir,* notre chère idole,
Brille à nos yeux comme un éclair.

A notre esprit il vient se peindre
Sous mille formes, mille attraits;
Et le vrai moyen de l'atteindre
C'est de ne pas courir après.

Il fuit les pas de la coquette,
Il suit les enfans d'Apollon;
L'insipide et froide étiquette
L'endort dans un brillant salon.
Un docteur le fait disparaître
En cherchant à le définir:
Lise en souriant le fait naître,
Et son jaloux le fait mourir.

Fille dont le cœur est bien tendre
Soupire toujours après lui;
Mais quand il se fait trop attendre
Il est remplacé par l'Ennui.
L'Ennui, le suivant à la piste,
Prend son nom pour nous abuser;
Et voilà pourquoi l'on est triste
Lorsque l'on cherche à s'amuser.

M. ANTIGNAC.

ORIGINE DE LA GASTRONOMIE,

ROMANCE OU CHANSON.

AIR : Aux soins que je prends de ma gloire,
ou : C'est à mon maître en l'art de plaire.

Du genre humain un jour la mère,
Peu faite aux pénibles travaux,
Des cris de sa douleur amère
Fatiguait ainsi les échos :
« Arbre fatal de la science,
« Ton fruit est doux, mais bien trompeur!
« En m'arrachant à l'ignorance
« Il m'a fait perdre le bonheur.

« Je ne verrai plus ces demeures,
« Ces jours de paix, d'heureux loisirs,
« Où le Tems n'amenait les Heures
« Que pour amener les Plaisirs;
« Un ruisseau fuyant sous l'ombrage
« Le soir m'invitait au sommeil,
« Et de mille oiseaux le ramage
« Le matin chantait mon réveil.

« Le monstre affreux qui m'a perdue
« Ne doit périr que de ma main!
« Si je le tenais!... » A sa vue
Le serpent reparaît soudain :
L'air soumis il s'approche d'elle;
Il prend ce langage flatteur
Qui toujours désarme une belle:
La louange est la clef du cœur.

« O du Très-Haut céleste image,
« Dont la douceur et les attraits
« Le rendent fier de son ouvrage,
« Pourquoi t'épuiser en regrets?
« Dans Eden tu fus prisonnière;
« Goûte en ces lieux la liberté;
« Règne sur la nature entière:
« C'est là le droit de la beauté.

« Tes fruits, tes plantes potagères
« Etaient de fades alimens;
« L'air ici, les bois, les rivières
« T'offriront des mets plus friands.
« De toi pour obtenir ma grâce
« Je t'en montrerai les apprêts:
« Avec les femmes, quoi qu'on fasse,
« On ne me brouillera jamais. »

L'esprit malin, en maître habile,
Bien vîte sut initier
Son écolière trop docile
Dans l'art du *parfait cuisinier;*
Et dès le soir le premier homme,
Charmé de ces ragoûts nouveaux,
Oublia le jardin, la pomme,
Et se consola de ses maux.

Satan sourit, se félicite
Du prompt succès de ses leçons:
Il voit arriver à leur suite
Les pâles Indigestions;
Puis les docteurs... « Bon! tout conspire,
« Dit-il, à mes secrets desseins!
« J'aurai pour peupler mon empire
« Et gourmandise et médecins. »

M. Pr. de la Madelaine.

ATTENDEZ-MOI SOUS L'ORME,

CHANSONNETTE.

AIR : Que j'aime à voir un corbillard.

Voulant rimer une chanson
Sur un refrain champêtre,
Pour invoquer mon Apollon
Je rêvais *sous un hêtre :*
Apollon, pour mieux s'égayer
De ma sottise énorme,
Me dit : Monsieur le chansonnier,
Attendez-moi sous l'orme.

A des mots c'est trop me fier,
Criait Jean à gros Pierre;
Voulez-vous enfin me payer
Un jour ma pépinière ?
Voisin, vous m'y faites songer,
Dit Pierre (pour la forme;)
A demain; dans votre *verger*
Attendez-moi sous l'orme.

Madame Orgon, baissant les yeux,
Me répétait sans cesse:
C'est dans un bois silencieux
Que l'amour m'intéresse.
Belle, dis-je, à vos moindres lois
En tout je me conforme;
Et puisque vous aimez les *bois*
Attendez-moi sous l'orme.

A monsieur Delorme un matin
Paul dit d'une voix fière:
Il faut que ce jour lave enfin
Votre insulte grossière.
Vous serez satisfait bientôt,
Répond monsieur Delorme;
Au *bois* de Boulogne tantôt
Attendez-moi sous l'orme.

Puisqu'un bon repas est permis,
Quand pour vider bouteille
Vous me donnez, mes chers amis,
Rendez-vous *sous la treille*,
Ne craignez point en pareil cas
Que jamais je m'endorme;
Non, je ne vous chanterai pas
Attendez-moi sous l'orme.

M. Brazier.

HISTOIRE DE M. GOBE-MOUCHE

ÉCRITE PAR LUI-MÊME.

AIR : Tenez, moi je suis un bonhomme,
ou : J'ai vu partout dans mes voyages.

Si le bruit, la goutte ou l'orage
Ne dérangent point mon sommeil,
D'abord, selon l'antique usage,
Je me lève après le soleil;
A quelques travaux je me livre,
Mais cependant sans m'épuiser;
Car je travaille un peu pour vivre,
Et beaucoup pour me reposer.

Que m'importe que l'on renomme
La ville où régnaient les Césars;
Je n'irai point courir à Rome
Pour admirer le *pont des Arts*.
Si l'antiquité m'intéresse
Tous les deux jours on m'offrira
Et l'Egypte, et Rome, et la Grèce
(Pour mes trois francs) à l'Opéra.

Quand le bien public m'inquiète,
Pour me mettre au courant de tout
Le matin je lis la gazette
Depuis le titre jusqu'au bout;
Et pour bien savoir les nouvelles
De l'éléphant, de monsieur *Burck*, [1]
Du *roi George*, ou des Dardanelles,
Je vais le soir *au café Turc*.

Je sais très-bien qu'on peut s'instruire
Sans voyager jusqu'au Pérou;
Aussi sur l'aile du Zéphire [2]
Je vais le dimanche à Saint-Cloud:
A ses superbes promenades
Mon cœur n'est point indifférent,
Et du sommet de ses cascades
Je vois combien le monde est grand.

Que dis-je, hélas! certaine angoisse
Nuit à mes desirs curieux;
Car le clocher de ma paroisse
Est toujours présent à mes yeux:

(1) Burck, ministre anglais.

(2) Le Zéphire, vaisseau léger, moins lourd que la galiote, préféré par les amateurs qui font le grand voyage de Saint-Cloud.

Et quand sur la terre ou sur l'onde
Par la mort je serai surpris,
Je m'en irai dans l'autre monde
Comme un bon bourgeois de Paris.

Signé Gobe-Mouche.

Contre-signé Antignac.

CHANSON SUR UN DES MOTS DONNÉS.

LES DINERS CHAMPÊTRES.

Air du vaudeville de la Soirée orageuse,
ou : Comme j'aime mon Hippolyte.

Dans tous les dîners d'apparat
L'Ennui lentement se promène :
Un homme en place ou bien un fat
Vous y tiennent comme à la gêne.
Le froid mortel de la Grandeur
Défend au Plaisir de paraître :
Pour flatter l'esprit et le cœur
Rien ne vaut un *dîner champêtre.*

En vain dans un salon brillant
Le Luxe étale sa parure;
A moins de frais on est content
Des dons de la simple Nature.
Recherche et langage imposteur
A la ville plairont peut-être;
Esprit simple avec un bon cœur
Charment mieux au *dîner champêtre.*

Aux banquets les plus somptueux,
Où tout le séduit et l'enflamme,
Dans ses desirs impétueux
L'homme sent-il encor son ame?
Non : le repas est bien meilleur
Sur le gazon qui vient de naître...
Pour l'amitié, pour le bonheur
Rien ne vaut un *dîner champêtre.*

M. TALAIRAT, *président de la Société Epicurienne de Brioude.*

Les trois sujets de chansons proposés à MM. les Abonnés pour le mois de Juillet sont : *les Nids*, *les Ruisseaux*, *les Bains.*

Lorsque Messieurs les Abonnés nous enverront plusieurs pièces à la fois, nous les prions de les écrire sur autant de carrés ou de feuilles de papier, afin de mieux faciliter la rédaction.

*

LE CAFÉ,

OU

L'APRÈS-DINÉE.

PRODUITS

DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Il a été envoyé d'Orléans une *casserole de voyage* de nouvelle invention, dont M. C..... a fait hommage à la Société. L'épreuve de cet instrument ingénieux a été faite avec récidive en présence des convives rassemblés au Rocher de Cancalle : il a été reconnu qu'elle était d'un usage commode, facile et économique. L'inventeur et le propagateur ont été jugés dignes d'une mention honorable et d'un encouragement. Le premier, comme la plupart des auteurs de découvertes, est demeuré in-

connu; mais sa casserole deviendra, nous osons le prédire, d'un emploi presque universel pour les dîners champêtres, les voyageurs, etc. Nous nous flattons même qu'elle sera le type de nombre de productions intéressantes dans ce genre; aussi la recommandons-nous à l'examen de notre honorable collègue C. D. V., à qui tant de familles doivent de vivre dans l'abondance à peu de frais. Le génie du chimiste saura varier, multiplier, perfectionner cette création de l'art gastronomique, (1) dont nous allons donner la description pour ceux qui voudraient la faire exécuter eux-mêmes, ou méditer sur les augmentations dont elle serait susceptible.

Elle consiste en deux plaques de fer-blanc, formant une boîte ronde du diamètre de dix-sept à vingt-quatre centimètres, munies chacune d'un manche de bois pour plus de légèreté. Ces deux plaques se rejoignent par un double bord de quatorze à seize millimètres, dont l'un sert de recouvrement à l'autre, de manière que la casserole, fermant hermétique-

(1) Il serait d'autant plus utile que l'on s'occupât de perfectionner, pour l'usage de la cuisine, le fer blanc et le fer battu, que les événemens funestes qui résultent de l'emploi du cuivre mal étamé se multiplient d'une manière effrayante, et ne corrigent pas. *(Voyez le N°. V. de la Gazette de Santé.)*

ment, offre à peu près la figure d'une petite bassinoire très-plate. On dépose dans l'intérieur une ou deux côtelettes, ou des saucisses, ou des rognons de mouton, ou des membres de volaille, que l'on a soin d'assaisonner convenablement. Pour éviter toute adhérence ou dessication il convient de les coucher proprement sur une légère litière de beurre frais ou de bonne graisse.

Cet appareil de facile exécution une fois achevé, on expose la casserole bien close sur un feu de papier l'espace de deux minutes et demie de chaque côté; trois feuilles de papier suffisent pour cette opération, et six minutes au plus achèvent la cuisson pour ceux qui craignent de trouver dans la viande quelques traces de crudité ou de sanguinolence. On peut aussi employer à cet usage les lampes à l'esprit de vin; mais le procédé n'est pas aussi prompt, attendu que cette flamme est moins étendue que celle du papier.

Le fer blanc le plus mince est celui qui convient le mieux pour cet ustensile, dont on peut voir le modèle au bureau de ce Journal.

Cette découverte est d'une utilité incontestable pour les voyageurs et les militaires, puisque, sans embarras, sans perte de tems et sans frais, elle donne le moyen facile de man-

ger chaud en route et dans les camps sans cuisine et sans auberge.

G.

Moyen de boire frais en été.

Quand le gastronome, assis au mois de décembre près d'un bon feu, voit le vent du nord geler les fleuves et les rivières, il donne sans doute quelques larmes de pitié aux maux que souffre l'indigence; mais il ne peut s'empêcher de penser au plaisir qu'il aura de boire frais au mois d'Auguste, lorsque le brûlant Syrius le forcera de puiser dans une glacière l'écorce diaphane des eaux. Si l'hiver, au contraire, s'est emparé de l'urne du Verseau, et n'a répandu sur la France que des pluies malfaisantes et de sombres brouillards, il se rappelle le vers de Boileau:

Point de glace, bon dieu! dans le fort de l'été!

Il frémit; et, suppliant M. Oxigénius de quitter un instant les dîners de Manant-Ville pour venir à son secours, il en reçoit la réponse suivante:

« Il y a peu d'exemples qu'un hiver ait été assez doux pour ne pas offrir quatre ou cinq jours de

gelée. Si l'on ne peut amasser assez de glace pour emplir une glacière, ou si la dépense effraie, on peut au moins en emplir un tonneau, et M. Cadet-de-Vaux nous a appris à la conserver. Ayez deux tonneaux dont l'un puisse entrer dans l'autre, de manière à laisser entre les douves du petit et celles du plus grand un intervalle de trois pouces en tous sens; remplissez cet intervalle avec du charbon grossièrement pilé et foulé; mettez ensuite votre glace dans l'intérieur, couvrez-la de six pouces de charbon, mettez par-dessus de la paille, et enterrez le tout dans une cave; vous retrouverez votre glace entière au mois de juillet ou d'août. Cette glacière économique peut servir les années suivantes en ne renouvelant que le charbon de dessus.

« Mais si une imprévoyance naturelle a fait négliger ces moyens, et vous laisse au dépourvu dans l'été, la chimie et la physique vous offrent plusieurs procédés pour produire un froid artificiel. A l'exemple des Egyptiens et des Espagnols, mettez votre eau dans ces vases poreux qu'on nomme *alcarazas*; (1) exposez-les au soleil; une partie de l'eau suinte

(1) M. Fourmy, manufacturier de Paris, rue de la Pépinière, en fabrique d'aussi parfaits que ceux d'Egypte.

au travers des pores, et s'évapore à la surface : or, toute évaporation produit du froid. Si vous n'êtes pas à portée de vous procurer des alcarazas, enveloppez une cruche avec un peu d'étoupe ou de filasse recouverte d'une toile grossière; mouillez cette enveloppe, et exposez la cruche au soleil le plus ardent, et mieux encore à un courant d'air chaud : l'eau qu'elle contiendra se refroidira d'autant plus que l'évaporation sera plus rapide; mais aussitôt que l'enveloppe paraîtra sécher il faudra la mouiller de nouveau.

Enfin, si vous êtes voisin d'un chimiste, demandez-lui du *muriate de chaux;* ce sel est fort bon marché. Versez sur une livre de ce muriate trois pintes d'eau légèrement acidulée avec un peu d'acide nitrique (eau-forte); vous obtiendrez en peu de minutes un froid assez considérable : plongez dans ce mélange au moment de l'opération les vases qui contiennent l'eau, le vin, ou les liqueurs que vous voulez boire. (1) Quand on peut se procurer un peu de glace pilée, le muriate de chaux employé avec elle, comme nous venons

(1) Voyez pour de plus grands détails l'article *froid artificiel* dans le Dictionnaire de Chimie de M. Cadet, pharmacien de l'empereur.

de le dire, peut refroidir une quantité beaucoup plus considérable d'eau que ne ferait la glace seule ; on peut même obtenir un froid de 33 à 34 degrés, terme où cesse la liquidité du mercure.

VARIÉTÉS.

ÉLOGE DE PANARD.

Unir la grâce au sentiment,
Fronder avec délicatesse,
Raisonner avec enjoûment,
Et plaisanter avec justesse,
Moraliser avec adresse
Pour utiliser les chansons,
Voiler de roses la Sagesse
Pour faire goûter ses leçons,
Voilà les dons qu'avec largesse
Dispensa le dieu du Permesse
A l'inimitable Panard.
Heureux disciple d'Epicure,

Ami vrai, poète sans art,
Il resta près de la Nature;
Son ame écarta l'imposture,
Et ses éloges sont sans fard.
La candeur de son caractère
Se retrace dans ses écrits;
L'aigreur, le fiel en sont proscrits,
Et jamais la critique amère
Ne souilla ceux qu'il a produits.
Il sut en bannir l'indécence
Sans rien ôter à la Gaîté;
Il sut amener l'Innocence
Jouer avec la Volupté.
De son cœur naïf et sincère
On aime la simplicité;
De sa muse vive et légère
On aime la facilité.
Tantôt par sa verve féconde
Il rajeunit un joli rien,
Et dans l'esprit dont il abonde
Chacun croit retrouver le sien;
Tantôt, censeur avec finesse,
Il attaque malignement
Le ridicule qui le blesse;
Il s'en indigne innocemment;
Au lieu d'offenser il fait rire;
Et s'il va jusqu'à la satire
C'est toujours indirectement.

Dans son livre plus d'un poète
Emprunta plus d'une chanson;
Plus d'une maman inquiète
Y puisa plus d'une leçon;
Et le père du Vaudeville,
Attachant à lui tous les cœurs,
Toujours gai, décent et fertile,
Fit le code des bonnes mœurs.

D. V....., *abonné d'Attichy* (*Oise.*)

A LESBIE.

IMITATION DE CATULLE.

Aimons-nous, ô ma Lesbie!
Cédons à d'innocens desirs;
Jouissons, jouissons du printems de la vie,
De l'âge heureux des plaisirs!
Laissons l'impuissante vieillesse,
Ou par dépit ou par faiblesse,
Médire des jeux de Vénus;
Que ses discours soient superflus.
L'astre du jour dans sa carrière
Luit à nos yeux, meurt et renaît,
Puis il recache sa lumière,
Puis plus brillant il reparaît;

Mais nous, ô mon aimable amie!
Quand le destin qui nous poursuit
Finit notre trop courte vie,
C'est par une éternelle nuit.
Profitons du jour qui nous luit:
Jette-toi dans les bras de l'amant qui t'adore;
Viens, viens; enivre-toi des plus charmans
plaisirs,...
Donne-moi cent baisers, donne-m'en mille
encore.,,
Mais c'est trop peu pour mes brûlans desirs,
Plutôt, mon adorable amie,
Sachons si bien les répéter,
Que les yeux des jaloux et de la sombre Envie
Ne puissent jamais les compter.

VR. CH******, *de la Société épicurienne d'Angers.*

LE COMBAT AU PISTOLET,

GASCONNADE DIALOGUÉE.

J'AI fait du pistolet une si grande étude,
Disait Croustignac à Germain,
Que, lorsque, cette arme à la main,
On me voit sur-le-champ prendre mon attitude,
Je suis l'effroi du genre humain.

— Bah! — Tout à l'heure encor mon rival Lovélac
— Quoi donc? — Il n'est plus, entre nous;
Jé viens dé lé laisser étendu sur la place.
— Grand dieu! — Jé suis sûr dé mes coups.
Animés tous les dox d'une bouillante audace,
(Mais d'un grand sang-froid néanmoins)
Les pistolets chargés, à dix pas l'un dé l'autre
Nous nous plaçons. — Et sans témoins?
— Oh! nous aviens chacun lé nôtre.
« Jé vous ai provoqué, lui dis-je, en tout céci;
« Or, tirez lé premier; jé vous attends ici. »
Il tire... Jé présente à sa balle lanéée
La bouche dé mon arme artistément placée;
Si bien qué dé cetté façon
Voilà qué jé réçois (adresse peu commune)
Son plomb fatal dans mon canon.
Crac, jé tire à mon tour, et lé pauvré garçon
A réçu deux balles pour une...

M. Capelle.

BONSOIR LA COMPAGNIE.

Dieux! mes destins sont accomplis!
Que ferais-je encor sur la terre?
Mes yeux ne voient plus Philis,
Et je verse à côté du verre!

M. B., de Reims.

LA TOILETTE.

Nice, jeune, aimable, jolie,
Par ton, passe-tems ou folie,
Apprête, farde, use son teint.
Harmant [1] accourt dès le matin
Tresser, boucler sa chevelure;
Leroy [2] pour couper ce turban,
Pour fixer ce nœud, ce ruban
Mit son esprit à la torture...
Nice déjeûne, et cependant
Lisette pose un diamant,
Et fait balancer une aigrette,
Noue un collier de petits cœurs, [3]
Tourne une guirlande de fleurs,
Ou chiffonne une collarette;
Ira-t-on au spectacle, au bal?
Met-on robe courte ou traînante?
Robe courte est plus élégante.
Prendra-t-on son cygne ou son schall?

(1) Coiffeur.

(2) Modiste fameux.

(3) Cœurs en pierres fines; dernier genre.

On se mire, l'on s'inquiète,
Et le jour fuit... On est bientôt
A la moitié de sa toilette.
La patience de Lisette
Et tout son art sont en défaut.
On sonne... Folleville arrive,
Blâme ce corset qui captive
Taille élégante et sein de lys...
Bientôt roulent perles, rubis.
Lisette, prudente, s'esquive
En jetant un malin souris;
Et Nice applaudit, étonnée,
A l'adresse de son amant
Qui sut détruire en un moment
Tous les travaux de la journée.

M. Gaille, *abonné de Paris.*

DIALOGUE

ENTRE UN LIBRAIRE ET UN ACHETEUR.

— Ce livre est imprimé sur papier détestable.
— C'est pourtant là, monsieur, la bonne édition.
— Je ne veux pas, ma foi, prendre un papier semblable.
— Je vous ferai chercher une contrefaçon.

M. Capelle.

BOUTS-RIMÉS *à remplir en un ou plusieurs couplets :*

Belles
Toujours
Rebelles
Détours
Jolie
Amours
Folie
Jours.

MM. les Abonnés sont libres de transposer ces huit mots-là s'ils le jugent convenable.

MODES.

LES grands chapeaux de paille jaune, si communs, ne sont rien moins qu'économiques ; il y en a de 50, 60 et même de 72 francs : la mode les veut très-évasés, ne cachant le visage que de profil, très-écartés des tempes et du front, et nouant sous le menton. Le basilic

est une des fleurs nouvellement employées. Toutes les couleurs tendres, mais surtout le rose, le bleu-de-ciel, le vert naissant, et le citron glacé, sont à la mode en rubans. On porte encore des rubans écossais; les plus recherchés sont ceux où le vert domine. Aux petis crépons vont succéder sans doute des fichus-guimpes boutonnés dans le dos, avec une fraisette au cou, et des pointes pour se nouer derrière. Toutes les petites robes à carreau et à mouches, et la plupart des robes blanches ont une ceinture pareille. Chaque jour on fait les robes plus courtes et plus simples.

Beaucoup d'habits d'homme sont d'un gris mélangé, tirant sur l'ardoise; on voit sur quelques-uns de ces habits des boutons ovales, tant soit peu bombés, en métal blanc.

ÉNIGMES, CHARADES, LOGOGRIPHES.

Chessy par l'Arbrêle (Rhône), 15 mai 1807.

L'Auteur de l'Enigme insérée dans le numéro du *Journal des Gourmands et des Belles* du mois de janvier dernier, à MM. les Éditeurs du même Journal.

MESSIEURS,

L'expédient dont je me suis servi pour amener la solution de mon Enigme a complétement réussi, et m'a donné lieu de reconnaître la vérité de cet axiôme : *un peu d'aide fait grand bien.* En indiquant dans votre dernier numéro la terminaison du mot si long-tems fugitif, il ne restait plus en effet qu'à jeter les yeux sur le dictionnaire des rimes pour s'assurer que je m'étais donné carrière sur le mot *instrument*.

Quoi qu'il en soit, je cherchais un œdipe, et je l'ai trouvé dans la personne de M. H....n, de Paris, résidant à S....el, département du Rhône, qui m'a donné sur ce mot une explication fort étendue, et que, d'après cette raison et son vœu, je m'abstiendrai de publier.

Dans le grand nombre de lettres qui me sont parvenues, et qui sont en général d'une heureuse facilité, je dois faire une mention particulière de celles de mesdames Louise de Monthurel, de Gournai, sur le mot *hasard;* A. P*****, d'Ecully près Lyon, sur le mot *mystère;* M. G. B., de Paris, sur le mot *espace;* Césarine de Varinpré, de la même ville, sur le mot *objet;* dames auxquelles la langue du Parnasse est familière, et qui possèdent au plus haut degré cette finesse de tact qui fut toujours le partage de leur sexe et le cachet de ses productions: de MM. Lagandré de Cluny, sur le mot *air;* de Pons, de Brioude, sur le mot *souffle;* Ponsardin fils, de Reims; L. B., de Rouen, sur le mot *industrie;* enfin de MM. G. J***, de Sainbel (Rhône); Fromentin, de Tonnerre; Perrenet, de Pontarlier; Cotteau, de la Ciotat; Duguet, de Paris, etc., etc., etc., rimeurs aimables, dont je ne pourrais classer les diverses missives comme il con-

vient sans éprouver l'embarras du choix, et qui voudront bien croire à la sincérité de mes éloges en me pardonnant leur brièveté.

J'ai l'honneur d'être, messieurs, avec la plus parfaite estime,

Votre dévoué serviteur.

J. A. L******.

Du 16 mai.

Ma lettre écrite et expédiée, j'en reçois une de M. Guion, abonné de Paris, en date du 12, qui me donne sur le mot la définition suivante:

La langue est un bel *instrument*,
La tête une belle machine;
L'une embrouille, l'autre devine
D'après les lois du mouvement.
Rimeur mystérieux, dont la muse légère
Des œdipes français vient troubler la visière,
Docteur en clair-obscur, si j'ai nommé le mot
Veuillez bien m'adjuger le lot.

Ce serait avec bien du plaisir si ce lot n'était échu au premier œdipe vainqueur, dont la solu-

tion a précédé d'un mois celle de M. Guion ; mais pour témoigner à ce dernier le regret que j'en éprouve, et le dédommager en partie de la privation du prix unique attaché à cette solution, je le prie d'agréer, pour perpétuer le souvenir de sa victoire,

1°. Les *Œuvres choisies de Panard*, recueillies par M. Armand-Gouffé, 3 vol. in-18, avec portrait;

2°. Les *Chansons et Poésies* de ce dernier, également en 3 vol., même format;

3°. Un exemplaire de ma *Sphinxillomanie*.

J. A. L******.

(*Note des Editeurs.*) M. Guion est prié de se présenter au bureau de ce Journal pour retirer les ouvrages indiqués ci-dessus.

CAHIER DE MAI.

Le mot du Logogriphe inséré dans le Cahier de Mai est TOURNEBROCHE;

Le mot de l'Enigme est MODE;

Le mot de la Charade est DÉLIRE.

Les Abonnés qui ont deviné ces trois mots sont :

MM.

P. F., abonné de Reims.
Le D...y, abonné de Dieppe.
*Edmond de V****, abonné de Marennes.
J. N., poète champenois.
H. Prous, abonné de Crevelt.
J. A. L., abonné de Chessy, département du Rhône.
Vr. Charlier, abonné d'Angers.
Le vieux Pinçon, abonné de Vesoul.

MM. les Abonnés dont les noms suivent ont été aussi heureux que ceux que nous venons de désigner, excepté qu'ils ont tous écrit *parure* au lieu de *mode*.

MM.

Bailleul, abonné de Dieppe.
Guéry, abonné de Bar-sur-Ornain.
Tarlier fils, abonné de Paris.
J. V. D. W., abonné de Bruges.
*P****, abonné de Paris.

Voici quelques pièces qui nous sont parvenues à ce sujet:

AIR : *Femmes, voulez-vous éprouver.*

Sur un *dé line* son arrêt,
D'un joueur voilà le *délire;*
La *mode* est un puissant attrait
Pour un élégant qui s'admire;
Le seul plaisir d'un vrai gourmand,
Et de ce plaisir rien n'approche,
C'est d'occuper incessamment
Ses fourneaux et son *tournebroche.*

P. P.

Du Balaïne et des siens
Le bonheur et la gloire,
Prends place dans l'histoire
Des vrais Epicuriens,
Tournebroche chéri!
Qu'un autre de la *mode*
Rédige le vain code;
De Comus favori,
C'est la table qui m'inspire,
Et complète mon *délire.*

J. N., *poète champenois.*

Aux doux accens du panhormonicon,
Dont nul autre instrument n'approche,
Et qui récemment par lé cocha
Nous est vènu dé l'Hélicon,
Jé préfère, foi dé Gascon,
Lé cliquétis du *tourniéroche.*

J. A. L******.

LOGOGRIPHE.

Sur mes sept pieds marchant avec audace,
Je grandis, je m'élève, et deviens un géant;
Je hais, je brave, et je crains le talent;
Au mérite, aux vertus je ne fais point de grace;
Toujours j'aspire à la première place,
Et toutefois je ne suis que du vent.
Avec deux pieds de moins ma bruyante existence
N'est encor que du vent; mais par un art heureux
Le souffle dirigé se disperse, s'élance,
Et résonne en l'honneur des héros et des dieux.
A deux seuls pieds réduit j'ai la toute-puissance:
J'excite et satisfais les plus ardens desirs;
J'aplanis tout; je crée et je dispense
Les biens, les maux, les peines, les plaisirs;
Habile général et subtil politique,
Je fais la guerre et décide la paix;
Albion doit à ma vertu magique
De ses projets affreux les passagers succès,
Son funeste ascendant, et le pouvoir inique
De semer en tous lieux le trouble et les forfaits.

J. M.

CHARADE.

Heureux cent fois celui qui dans la vie
A pu rencontrer mon premier !
Trésor unique, oh, combien je t'envie !
Lorsque de lui nous tenons mon dernier,
Il devient précieux ; jamais on ne l'oublie ;
Semblable au vin, pour avoir mon entier
Il faut qu'il cuve, bouille et rejette sa lie.

Le vieux Pinçon.

CHARADE LACONIQUE.

Adieu mon tout si mon dernier
Te porte à couper mon premier.

Fin du second trimestre de 1807.

TABLE

DES MATIÈRES

Contenues dans le deuxième trimestre de 1807 (sixième volume de ce Journal.)

LITTÉRATURE GOURMANDE.

Pages

Le Mois d'Avril. A Momus, père la Joie. 5
A nos Détracteurs, ou suite de la Cuisine des Anciens. 10
Cours gastronomique. (Quatrième dîner.) 38
Le Mois de Mai. A Vénus la bien venue. 111
Introduction à l'Histoire de la Gourmandise. 116
Cours gastronomique. (Cinquième dîner.) 152
Le Mois de Juin. A Comus, frère de l'Amour. 219

*

Pages

Des Dîners champêtres, 224
Cours gastronomique. (Sixième dîner.) 260

HYGIÈNE DE LA TABLE.

Fin de la Topographie bachique du Midi. 29
De l'Influence des Bretelles sur l'Appétit et la Digestion. 137
Le Vin de Bourgogne à M. Marie de Saint-Ursin. 237
Note à ce sujet. 248

CHANSONS ET COUPLETS.

La Friandise de Cléopâtre, ou la Perle au vinaigre, par M. de Piis. 53
L'Enfer, par M. Brazier. 60
La Neige, par M. Désaugiers. 62
Déjà! par M. Charles Sartrouville. 65
Les Gourmands aux Belles, par M. Ph. de la Madelaine. 67
Les Bouts, par M. Antignac. 69
Ventre affamé n'a point d'Oreille, par M. Francis. 71
Ma Philosophie, par M. Moreau. 73

Pages
Le Printems, par M. Talairat, de Brioude. 76
Se décarêmer, vaudeville, par M. Armand-Gouffé. 78
Couplets chantés par M. Mentelle, admis au dîner du 20 avril. 175
Couplets adressés aux Convives du Rocher de Cancalle, et chantés au même dîner par le même auteur. 176
La Santé, chanson de table, par M. Armand-Gouffé. 179
Petit Bonhomme vit encore, par M. Antignac. 181
Jamais et Toujours, vaudeville, par M. Brazier. 183
La Belle de Jour et la Belle de Nuit, par M. Ph. de la Madelaine. 186
Tout ce qui luit n'est pas or, par M. Désaugiers. 187
Toujours va qui chante, par M. Armand-Gouffé. 190
Le Mois de Mai, triolets, par M. Bastard, de Montoire. 193
Les Fleurs, par M. de Pons, de Brioude. 195
Le même sujet, par M. Ledoux, abonné de Paris. 196

Pages

A quelque chose malheur est bon, par M. E. M. 269

N'éveillons pas le Chat qui dort, par M. Moreau. 271

Le Projet illusoire, par M. de Piis. 274

Petite Pluie abat grand Vent, par M. Désaugiers. 276

La Modération, par M. Armand-Gouffé. 278

Le Poil et la Plume, par M. Charles Sartrouville. 281

Le Plaisir, par M. Antignac. 283

Origine de la Gastronomie, par M. Ph. de la Madelaine. 285

Attendez-moi sous l'Orme, par M. Brazier. 288

Histoire de M. Gobe-Mouche, écrite par lui-même, et contre-signée Antignac. 290

Les Diners champêtres, par M. Talairat, de Brioude. 292

CORRESPONDANCE.

Lettre de M. Friandinet sur la manière de donner au beurre la forme de différens fruits. 82

Pages

Epître de M. J. A. L****** aux OEdipes qui s'occupaient de son Enigme. 90

Question sur le Goût, par M. C. D. V. 167

Réponse des Rédacteurs. 173

Autre lettre de M. J. A. L******, à MM. les Abonnés. 201

Lettre de M. Ph. Cartier au grand Dégustateur, relativement au vin de *Xérès*. 265

Réponse du grand Dégustateur. 267

Lettres de M. J. A. L****** à MM. les Editeurs du *Journal des Gourmands et des Belles*. 309

ANECDOTES ET CONTES EN VERS.

Sur les peines de l'Enfer. 28

Conversation de deux Amans la veille de leur mariage, par M. Capelle. 93

Anecdote gourmande, par M. Ant. B. 135

La Femme savante, par M. Capelle. 207

Le Mot à double sens, par M. Ponsardin-Simon. 235

Page
Sur le pape Pignatelli. 236
La Logique d'un Buveur, par M. Subtil. 264

ANECDOTES EN PROSE.

La Précaution d'un Gourmand. 28
La Journée de madame de Fortenville, anecdote friande, par M. Ducray-Duminil. 94

MÉLANGES.

Réflexion gourmande. 27
Epitaphe d'un Gourmand. 28
Aux Belles, par M. Vr. Ch....., d'Angers. 92
Impromptu à madame de ***, qui nous offrait du vin de Scio, Constance ou Tokai, par M. L. M. 93
Maxime gourmande. 135
Le Calembourg latin, par M. de Piis. *Id.*
Exemples à suivre. 136
Réflexion de Saint-Césaire, évêque d'Arles. *Id.*
Epitaphe d'un Buveur. *Id.*
Gasconnade parisienne, par M. Capelle. 203

Pages

C'est la vérité, épigramme, par M. Ponsardin-Simon, de Reims. 204
Madrigal, par M. Vr. Ch....., d'Angers. *Id.*
Le Lion débonnaire, fable, par M. Coupé, de l'armée d'Italie. 206
Annonce de *Encore un Ballon.* (Troisième volume des Chansons de M. Armand-Gouffé.) 207
Réflexion gourmande. 236
Eloge de Panard, par D. V....., d'Attichy. 300
A Leabie, Imitation de Catulle, par M. Vr. Ch....., d'Angers. 302
Combat au pistolet, gasconnade dialoguée, par M. Capelle. 303
Bonsoir la Compagnie, par M. B., de Reims. 304
La Toilette, par M. Grille, de Paris. 305
Dialogue entre un Libraire et un Acheteur, par M. Capelle. 306
Bouts rimés à remplir. 307

RECETTES ALIMENTAIRES.

Des Poissons d'eau douce. 20
Anguille à la Tartare. 25

Page

Carpe au Bleu. 26
Des Pigeons. 130
Pigeons à la Crapaudine. 132
Pigeons en Compotte. 133
Des Recettes simples et faciles. 231
Gibelotte de Lapereaux. 233
Petits Pois à la Crême. 234

PRODUITS DE L'INDUSTRIE GOURMANDE.

Riz factice. 86
Petits Pains au Lait. 88
Pâtisserie. 89
Moutarde celtique de Santé. 199
Casserole de voyage. 294
Moyen de boire frais en été. 297

Les Modes, Enigmes, Charades et Logogriphes se trouvent à la fin de chaque Cahier.

FIN DE LA TABLE.

Corine, ou *l'Italie*, par Mme de Staël-Holstein. 2 vol. in-8°. . . . . 12 fr.
Franc de port. 15
Le même ouvrage format in-12. 9
Franc de port. 12
Chez *Nicole*, rue des Petits-Augustins, n°. 15; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Traité des Participes, par E.-A. Lequien, professeur de grammaire, 3e édition. 1 vol. in-12.
Prix. . . . . 1 fr. 25 cent.
Franc de port. . . . . 1 fr. 80 cent.
Traité de la Conjugaison des verbes, par le même.
Même prix.
A Paris, chez *Capelle* et *Renand*, libraires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Madame de Chaumont, ou *les Soirées des Alpes*, par l'auteur *des Matinées du Hameau*. 4 vol. in-12. . . . . 6 fr.
Franc de port. . . . . 7 fr. 50 cent.
A Paris, chez *Dujardin*, libraire, rue de la Harpe, n°. 81; et chez *Capelle* et *Renand*, libraires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

Discours prononcé dans la séance publique tenue par la classe de la langue et de la littérature française de l'Institut de France, le mercredi 6 mai 1807, pour la réception de son éminence monseigneur le cardinal Maury, archevêque-évêque de Montefiascone et de Cornoto, premier

aumônier de son altesse impériale monseigneur le prince Jérôme Napoléon. Prix de Paris, 3 fr.
Franc de port. . . . . 3 fr. 50 c.

Questions sur le Code de la Procédure civile, dans lesquelles les difficultés relatives à la pratique de cette loi sont expliquées; ouvrage servant de suite à celui intitulé : *Nouveau style de la Procédure civile*. On y a fait une table par ordre de matières, et une table par ordre alphabétique, par P. LEPAGE, ancien avocat au parlement de Paris, auteur du *Nouveau style de la Procédure civile*, dédié à son excellence le grand-juge ministre de la justice. Prix de Paris, ... 15 f.
Franc de port. 20

Correspondance littéraire adressée à son altesse impériale monseigneur le grand-duc, aujourd'hui empereur de Russie, et à M. le comte André Schowelow, chambellan de l'impératrice Catherine, depuis 1774 jusqu'à 1791, par JEAN-FRANÇOIS LAHARPE.

Et mihi res, non me rebus submittere conor.

Prix de Paris . . . . . 8 fr.
Franc de port. 11
A Paris, chez *Capelle et Renand*, libraires, rue J.-J. Rousseau, n°. 6.

THE BORROWER WILL BE CHARGED AN OVERDUE FEE IF THIS BOOK IS NOT RETURNED TO THE LIBRARY ON OR BEFORE THE LAST DATE STAMPED BELOW. NON-RECEIPT OF OVERDUE NOTICES DOES NOT EXEMPT THE BORROWER FROM OVERDUE FEES.

WIDENER
BOOK DUE
SEP 1 0 1991